Universitas
BIBLIOTHECA
Ottaviensis

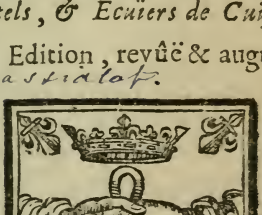
LE

CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis.

Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuïers de Cuisine.

Seconde Edition, revûë & augmentée.



A PARIS,
Chez CHARLES DE SERCY, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aydes, à la Bonne-Foy couronnée.

M. DC. XCIII.
AVEC PRIVILEGE DV ROI.

Universitas
BIBLIOTHECA
Ottavionsis

TX
719
.M3
1693

coll. spec.

PREFACE.

QUOIQUE quelques-uns aient voulu imputer le peu de durée de la vie de l'Homme, à son éloignement de la maniere de vivre simple & frugale de nos premiers Peres, & à la multitude des Ragoûts & assaisonnemens dont il a cherché le secret : il est certain qu'on ne sçauroit le blâmer en cela sans injustice, & sans faire injure à la Providence, qui a créé tant de choses pour ses besoins ; lorsqu'il ne donne point dans l'excez, & qu'il n'oublie pas les devoirs de son état.

Ce n'eſt en effet que par ce principe, qu'on a lieu de condamner le luxe de ces Princes de l'Antiquité, qui non contens de faire venir pour leur Table, avec des frais immenſes, tout ce qu'il y avoit de plus rare dans les autres parties du Monde, portoient encore leur magnificence à faire ſervir en breuvage des perles d'un prix infini ; tandis qu'ils étoient remplis d'autant de dureté pour les autres, qu'ils avoient de molleſſe pour eux-mêmes, & d'aveuglement ſur le fait de la Religion.

Mais quand on eſt auſſi éloigné de ces déreglemens, qu'on le doit aujourd'hui préſumer de l'Homme, aprés les lumieres dont il a été éclairé, & les exemples qu'on verra dans ce Livre ; n'eſt-ce pas rendre une eſpece d'hommage à la main liberale dont on a reçû tant de

biens, que d'en ſçavoir uſer de la maniere la plus parfaite ? Et quand tous ces Ragoûts pourroient contribuer à la corruption du corps ; n'eſt-il pas vrai auſſi qu'ils ſervent à le ſoûtenir, & à empêcher le dégoût que l'affoibliſſement de ſa nature & les ſoins qui l'agitent lui communiquent bien-tôt, même dans l'uſage des choſes les plus délicates, s'il ne ſçait les relever par la varieté, ou par la nouveauté des aſſaiſonnemens ?

L'Homme n'eſt pas par-tout capable de ce diſcernement, qui eſt neanmoins un raïon de ſa raiſon & de ſon eſprit. Si l'on en croit les Relations, on void des Peuples entiers, qui bien loin de s'entendre aucunement à réveiller l'appetit, par les apprêts qu'ils pourroient faire des Mets propres à leur nourriture, ignorent l'excellence & la

bonté de la plûpart ; leur preferent même ſouvent ce qu'il y a de plus ſale, ou ne les mangent que de la maniere la plus dégoûtante. Ce n'eſt qu'en Europe où regne la propreté, le bon goût, & l'adreſſe dans l'aſſaiſonnement des Viandes & des alimens qui s'y trouvent, & où l'on rend en même-tems juſtice aux dons merveilleux que fournit l'heureuſe ſituation des autres Climats ; & l'on peut ſe vanter, principalement en France, de l'emporter en cela ſur toutes les autres Nations, comme on le fait en politeſſe, & en mille autres avantages aſſez connus.

Ce Livre en peut être un aſſez bon témoignage. C'eſt un Cuiſinier qui oſe ſe qualifier Roial, & ce n'eſt pas ſans raiſon ; puiſque les Repas qu'il décrit pour les differens tems de

l'année, ont tous été servis depuis peu à la Cour . ou chez des Princes , & des personnes du premier ordre.: Et montrant ensuite à pratiquer ce qui composoit tous ces Repas , il donne les veritables manieres des Officiers de chez le Roi , qui y ont travaillé ; ainsi l'on peut dire que c'est tout ce qu'il y a de plus à la mode , & de plus exquis.

L'on trouvera donc ici, bien des choses inconnuës dans les Livres de Cuisine imprimez cidevant ; & d'autres dressées avec beaucoup plus d'art & d'un meilleur goût, aussi-bien qu'expliquées d'une façon plus claire & plus intelligible. Dans cette vûë on n'a rien oublié de tout ce qui peut rendre les choses plus succulentes & plus riches ; & neanmoins on avoûra , qu'on ne va point au-delà de ce qui

peut ſe recouvrer aſſez facilement. Que ſi l'on ſe rencontre en des lieux, ou des conditions qui ne permettent pas d'y atteindre, on ne laiſſera pas ſouvent de bien faire à moins, tâchant d'en approcher le plus prés que l'on pourra ; & c'eſt en quoi ce Livre ne ſera pas inutile dans les Maiſons Bourgeoiſes, où l'on eſt réduit à s'en tenir à peu de choſe : outre qu'il s'y peut preſenter des occaſions où l'on eſt bien aiſe, & quelque-fois obligé, de donner des Repas qui paſſent une dépenſe mediocre ; & alors, comme un Cuiſinier peut avoir tout ce qu'il faut, il eſt neceſſaire qu'il ſçache l'emploier avec eſprit, afin de s'en faire honneur.

Il y a d'ailleurs dans ce Livre, mille manieres de choſes aſſez communes, comme Pou-

lets, Pigeons, & même pour la Viande de Boucherie, qui peuvent donner beaucoup de satisfaction dans des Ordinaires passables, sur-tout à la Campagne & dans les Provinces : & l'on peut dire generalement, qu'on n'y a rien omis qui puisse contribuer à faire vivre un Maître agréablement, & à soulager ceux qui ont soin de lui apprêter à manger ; puisque, toûjours sans s'écarter des meilleures manieres qui sont à present en usage, on s'est étendu à tout ce qui se peut servir sur toutes sortes de Tables, si l'on en excepte ce qu'on appelle du dernier Bourgeois ; à quoi il auroit été fort inutile de s'arrêter, parce qu'on en vient aisément à bout, quand on sçait faire les autres choses qu'on marque ici.

Aprés avoir ainsi rendu comp-

te du deſſein de ce Livre, & de la ſûreté des Inſtructions qu'on y donne, nôtre Cuiſinier ne craint pas qu'on le cenſure ; à moins que ce ne ſoit, en ce qu'il divulgue les ſecrets de ſon Art, pour obliger le Public : ce qui eſt aſſez pardonnable, l'utilité commune dévant l'emporter ſur celle des particuliers. Il peut arriver qu'en travaillant differemment, on fera auſſi bien : il eſt libre là-deſſus, de ſuivre chacun ſa metode, parce que tout revient au même, pourveu que les choſes ſoient d'une grande propreté, d'un bon goût, & dreſſées avec eſprit.

On s'étoit propoſé d'ajoûter ici ce qui regarde les Officiers, pour le Deſſert, les Confitures & les Liqueurs : mais comme ce Volume a paru aſſez gros ſans cela, on s'eſt contenté d'en toucher quelques articles par occa-

fion ; ſçavoir, des pieces d'Entremets, & autres qui ſervent pour garnitures : & on a reſervé d'en traiter à fond dans un autre Volume, qui n'eſt pas d'un moindre ſecours que celui-ci, & qui merite d'être reçû auſſi favorablement qu'il l'a été, comme il paroît par le promt debit de la premiere Edition de ce Livre.

TABLE
DES REPAS
ET INSTRUCTIONS
contenuës dans ce Livre.

REPAS pour les mois de Janvier & de Février, Table de douze Couverts, sur le modele d'un Repas donné par Monsieur le Duc de Chartres à Mademoiselle, le 15. Février 1691. page 1

Repas pour le mois de Mars: Soupé donné à Monsieur le Duc d'Orleans chez M. Langlois, le vingt-huit Mars 1690. 5

Repas pour le même mois de Mars: Diné de Monsieur, le jour de Pâques 26. Mars 1690. 9

Soupé du même jour. 11

Liste de ce qu'on peut servir durant

la même saison, outre ce qui a été marqué pour les Repas ci-devant : Potages, 12
Entrées, 13
Rôti, 14
REPAS pour le mois d'Avril, donné à Monsieur le Duc de Chartres, le 10. *Avril* 1690. 16
Autre Dîné pour le même tems, chez M. le Marquis d'Arci. 17
Dîné servi chez le même, pour Monsieur le Duc de Chartres & Mademoiselle, le 18. *Avril* 1690. 19
Grand Repas au mois de Mai de la même année, donné à Seaux par M. le Marquis de Seignelai, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour. 21
Autre Repas pour le mesme mois de Mai, servi le 18. *Mai* 1690. 26
Repas pour le mois de Juin, sur le modele d'un Service du petit Commun, de l'année derniere 1690. 28
Autre Repas dans le mesme tems, pour M. de Livri premier Maître

d'Hôtel du Roi, Table de douze Couverts. 31

Autre Repas, servi le 20. Juin 1690. devant M. le Cardinal d'Estrées, à la Table du Grand Chambellan, Petit Commun du Roi. 33

Liste de ce qu'on peut servir durant la mesme saison, outre le contenu aux Repas ci-dessus : Potages, 35

Entrées, 26

Rôti, 37

GRAND REPAS, pour les mois de Juillet & Août, sur le modele de celui que M. le Marquis de Louvois donna le 25. Août 1690. jour de la Saint-Loüis, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour, en son Château de Meudon. 38

Plusieurs autres Repas pour le mesme temps, qui sont des Services du petit Commun, pour differentes Tables. 42. & suiv.

Liſte pour la meſme ſaiſon : Potages, 46
Entrées, 47
Rôti, 48
REPAS pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, ſur le modele d'un Soupé ſervi chez Monſieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690. 49
Autre grand Repas ou Feſtin, chez M. le Duc d'Aumont, le 27. Decembre de la meſme année : Table de quarante-deux Couverts. 51
Liſte pour la même ſaiſon: Potages, 55
Entrées, 56
Rôti, Voiez Page 15
Table generale d'Entremets pour toute l'année. 57
REPAS en Maigre :
Potages maigres pour les mois de Janvier, Février & Mars. 61
Potages pour les mois d'Avril, Mai & Juin. 62
Potages pour les mois de Juillet, Août & Septembre. 63

Potages pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre. 64
Entrées de Poissons pour toute l'année. 64
Pour le second Service. 68
Liste des Salades de Poissons. 70
Divers Repas en Maigre, sur le modele de l'Ordinaire de chez Monsieur le Duc de C. 72. & suiv.
REPAS en Racines : Diné de Monsieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint de l'an 1690. 81 & suiv.
Liste des Salades, pour la Collation du mesme jour. 86
INSTRVCTION en forme de Dictionnaire, où l'on apprend comment appreſter chaque chose, & comment la servir pour Entrée, pour Entremets, pour le Rôti, ou autrement. 89. & suiv.

Voiez là-dessus, la Table des Matieres qui est à la fin du Livre.

Fin de la Table des Repas, &c.

PRIVILEGE

PRIVILEGE du Roi.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, Roi de France et de Navarre ; A nos amez & feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes Ordinaires de nôtre Hôtel, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & tous autres nos Officiers & Justiciers qu'il appartiendra, Salut. Nôtre bien amé Charles de Sercy Marchand Libraire & Imprimeur à Paris, nous a fait remontrer que sous nôtre Permission il desireroit faire imprimer & donner au Public, un Livre intitulé *Le Cuisinier Roial & Bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas; & une Instruction pour les Maîtres d'Hôtels, Sommeliers & Confituriers*, lequel il a recouvré avec beaucoup de dépense. A ces causes, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous

lui avons permis & accordé, permettons & accordons par ces presentes, d'imprimer ou faire imprimer ledit Livre, conjointement ou separément, en un ou plusieurs Volumes, par tel Libraire ou Imprimeur, en tel volume, marges, caracteres, & autant de fois que bon lui semblera, pendant le tems de dix années consecutives, à commencer du jour que ledit Livre sera achevé d'imprimer; icelui vendre & distribuer par tout nôtre Roiaume. Faisons defenses tres-expresses à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, ni distribuer ledit Livre, sous quelque pretexte que ce soit, même d'impression Etrangere ou autrement, sans le consentement dudit Exposant, ou de ses aians cause, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, trois mille livres d'amende, & de tous dépens, dommages & interêts : à condition qu'il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Biblioteque publique, un en celle de nôtre Cabinet des Livres de nôtre Château du Louvre, & un en celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sieur Boucherat; comme aussi, de faire imprimer ledit

Livre ſur de bon papier & en beaux caracteres, ſuivant les Reglemens de la Librairie & Imprimerie, des années 1618. & 1686. que l'impreſſion s'en fera dans nôtre Roiaume, & non ailleurs; & de faire enregiſtrer ces Preſentes ſur le Regiſtre de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de Paris; le tout à peine de nullité des Preſentes: Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons faire joüir & uſer ledit Expoſant & ſes aians cauſe pleinement & paiſiblement, ceſſant & faiſant ceſſer tous troubles & empêchemens contraires. Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'Extrait des Preſentes, elles ſoient tenuës pour dûëment ſignifiées; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conſeillers Secretaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'Original. Mandons au premier nôtre Huiſſier ou Sergent, faire pour l'éxecution des Preſentes, tous Exploits, Significations, & autres Actes de Juſtice requis & neceſſaires; de ce faire te donnons pouvoir, ſans demander autre Permiſſion, CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Paris,

le neuviéme jour d'Avril, l'an de Grace mil six cens quatre-vingt-onze, & de nôtre Regne le quarante-huitiéme. Signé, Par le Roi en son Conseil, BOUCHER, avec paraphe ; & scellé du grand Sceau de cire jaune.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-deuxiéme Mai 1691. Signé P. AUBOÜYN, *Syndic.*

Achevé d'imprimer pour la premiere fois, le vingt-huitiéme Juin 1691.

Le prix de ce Livre est de trente-trois sols, relié en veau.

CE

LE

CUISINIER ROIAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis.

REPAS

Qu'on peut donner le mois de Janvier.

SUPPOSÉ qu'on veüille faire une Table de douze Couverts, on peut servir à chaque Service, un bassin au milieu, quatre moiens plats, & quatre hors-d'œuvres : par exemple.

Premier Service.

Potages & Entrées.

Deux Potages : un moien plat d'une Bisque de pigeons, & l'autre d'un chapon aux racines.

Les deux autres moiens plats pour Entrées ; l'un d'un Pâté de perdrix chaud.

Et l'autre de Poularde aux truffles, garni de fricandeaux.

La grande Entrée,

Sera de deux Ros de Bif, garni de cotelettes de veau mariné frites, un dégoût par-dessus, pour le bassin du milieu.

Pour les Hors-d'œuvres.

Un Poupeton de Pigeons.

Un plat de Cailles à la braise.

Un de Poulets farcis, coulis de champignons.

Un de Perdrix, saulse à l'Espagnol.

Second Service.

Le Rôt,

Sera composé de deux moiens plats,

L'un d'un petit Dindon garni de Perdrix, petits Poulets, Becasses & Mauviettes.

Et l'autre d'un quartier d'Agneau garni de même.

Pour l'Entremets.

Une Tourte de crême pour le bassin du milieu, garni de feuillantine, de fleurons, & de beignets au lait.

Les deux autres moiens plats; l'un d'un Pain au Jambon, garni de petites rôties, & de pain de Citron.

Et l'autre de Jambon, & autre Salé.

Les Hors-d'œuvres.

Seront; l'un, d'un Blanc-mangé.

L'autre de Foies-gras.

Le troisiéme, d'Asperges en salade.

Et le quatriéme, de Truffles au court-boüillon.

TROISIE'ME SERVICE.

C'est le Fruit & les Confitures, dont on se dispensera de parler, parce que c'est une affaire d'Officier, plûtôt que de Cuisinier.

Il s'est donné un semblable Repas le

15. Février 1691. chez Monsieur le Duc de Chartres, à Mademoiselle.

Au lieu de ce qui fut servi pour le Rôt, on peut composer les deux plats; l'un de deux Poulardes grasses, quatre Poulets de grain, six Pigeons de voliere.

L'autre, d'un Oiseau de riviere, quatre Perdrix, quatre Becasses, & douze Becassines.

Voiez ci-aprés ce qu'on peut servir à la place du reste, pour les Entrées & Entremets, de même que pour les Repas suivans, page 12.

On se reglera aisément sur ce premier Repas, pour l'ordonnance & la disposition des autres qu'on voudra faire plus grands, augmentant le nombre, ou la grandeur des plats, à proportion du nombre des personnes, & des Couverts.

REPAS,

Aux mois de Février & Mars.

PREMIER SERVICE.

Entrées.

ON peut donner pour Entrées,
Un Pâté chaud de Lapreaux & Perdrix, dans lequel on mettra en servant quelque bon. Coulis de Perdrix, ou autre Ragoût.

Un Poupeton farci de vingt ou trente Pigeonneaux, suivant le nombre des personnes, avec toutes sortes de garnitures.

Un plat de Brusolles à la braise, un Coulis par-dessus.

Un de Ris-de-Veau farcis à la braise, un ragoût par-dessus.

Une Marinade de Poulets frits.

Une Poularde à l'Angloise rôtie, ragoût par-dessus en servant.

Un plat de Filets en tranches au Jambon.

Un de Croquets.

Un de Filets de Poularde au concombre.

Un de Fricandeaux farcis en ragoût.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

A proportion des Entrées que l'on aura servi, & du monde qu'il y aura à Table, sera de trois grands plats, composez de toute sorte de Gibiers de la saison; & quatre Salades dans les angles.

Pour l'Entremets.

Douze plats; sçavoir, un plat de Jambon garni de Langues fourrées, & Saucisson de Boulogne.

Une Tourte de crême garnie de Tartelettes.

Un Blanc-mangé de diverses couleurs de Gelées.

Un plat d'Asperges à la crême.

Un de Morilles à la crême.

Un de Ris-de-Veau & Crêtes farcies en ragoût.

Un de Ris-de-Veau mariné frit.

Un de Foies-gras à la Crépine, grillez.

Un de Roignons de Chapons.

Un Pain au Jambon.

Un plat de Truffles au court-boüillon.

Un Ragoût de Ris-de-Veau, Champignons & Morilles.

Monsieur Langlois a donné un Soupé pareil à celui que nous venons de spécifier, le 28. Mars 1690. à Monsieur le Duc d'Orleans. Il y avoit pour Monsieur seul, un Potage de santé, composé d'une Poularde aux œufs, & d'un Chapon.

Pour ce Repas on fit rôtir des Poulardes, Poulets & Perdrix, qui ne servirent qu'à faire les Farces; par éxemple, la Farce des Croquets. L'on prit pour cela l'estomac & les cuisses de ces Volailles; & on laissa quelques filets pour les Entrées. Cette Farce se fit avec du lard blanchi, de la têtine de Veau cuite, quelques Ris-de-Veau blanchis, des truffles & champignons hachez; de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, toute sorte de fines herbes, un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait: le tout bien haché & assaisonné, on y mit quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs; & l'on se servit de cette Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons. On forme les Croquets en rond, de la grosseur d'un œuf; il faut

les paner en même-tems, les laisser reposer sur un plat, les frire avec du saindoux, & les servir chaudement.

Les carcasses des Volailles servent à faire differens Coulis, pour diversifier les Ragoûts. On peut faire un Coulis de pain, de perdrix, de poularde, de poulets, essence de Jambon, du jus de bœuf & de veau : on passe les Ragoûts des Entrées & Entremets à part, dans differentes casseroles, & par-tout un bouquet de fines herbes. Ceux où il y entre de la crême, doivent être passez au bon beurre de Vanvre, ou autre semblable, & un peu de farine à chaque Ragoût ; lequel étant passé & cuit, on y met de la crême, & en servant on les lie avec quelques jaunes d'œufs.

On trouvera ci-aprés la maniere d'accommoder le reste que nous avons marqué, tant pour les Entrées, que pour l'Entremets, aprés que nous aurons parcouru les autres mois de l'année, & vû ce que l'on peut servir dans chaque saison, comme nous avons commencé de faire.

REPAS

Pour le même mois de Mars.

PREMIER SERVICE.

Potages.

ON peut servir un Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau.

Un de têtes d'Agneaux à la purée verte, garni des pieds de-même, &

Une Poularde en Bisque.

Grandes Entrées.

On donnera une grande pièce de Bœuf.

Une Poitrine de Veau farcie en ragoût.

Et une Fricassée de Poulets, garnie d'une Marinade de Poulets.

Les petites Entrées seront,

Une de Cotelettes de Mouton grillées sur le gril.

Et l'autre de petits Boüillans faits de Blanc de Chapon.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Un plat de Rôt d'un Chapon pané, garni de trois Pigeons & de trois Poulets.

Un Gigot de Mouton pané, garni de même.

Une Longe de Veau, garnie d'une Marinade de Veau autour.

Un plat de deux Canards rôtis, une sausse dessus.

Un de deux Lapins.

Et pour les petits plats, des Poulardes panées.

L'Entremets.

Sera d'un Ragoût d'Artichaux.

Un plat de Truffles, & de Foies-gras en ragoût.

Une Tourte de crême, & un Blancmanger.

Un plat de Champignons panez mis dans le four.

Un d'Oeufs frais à la Huguenotte.

Un Pain au Jambon.

Des Beignets de pomme.

Et deux assiettes de Salé.

Ce fut le Dîné de Monſieur le Duc d'Orleans, le 26. Mars 1690. jour de Pâques.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

UN Potage de ſanté, avec un Chapon.

Une Biſque de Chapon, ou de Pigeons.

Et un Potage avec une Poularde aux œufs, rien que bon jus.

L'Entrée.

Des Ris-de-Veau piquez, rôtis, une bonne ſauſſe deſſous.

Deux Poulardes rôties, un ragoût deſſous.

Et une Compote de Pigeons.

Le Rôt.

Une Longe de Veau, garnie de trois Pigeons & trois Poulets, moitié piquez, moitié bardez.

Une Eclanche de Mouton panée, garnie de-même.

Un plat de deux Lapins piquez.
Et un de six Pigeons rôtis.

L'ordinaire de chez Monsieur, regulierement est de la même force qu'on vient de dire. Tout ce qu'il y a, c'est que l'on déguise les Potages & Entremets, suivant la saison des Legumes.

Chez Madame, on sert ordinairement un grand Potage, un grand plat de Rôti, un plat d'Entremets, & deux petits plats chaque Service.

LISTE

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mêmes mois de Janvier, Février & Mars.

Potages.

POtage d'Alloüettes à l'Angloise,
Potage de Cailles au Boüillon brun,
Potages de Canards à l'Arabesque,
Potage de Chapon desossé, aux Cardes & Fromage,
Potage de Cochon de lait,

Potage d'Echignée de Porc aux Pois passez,
Potage de Faizans au pot-pourri,
Potage au Fromage, ou Jacobine,
Potage de Gigot de Veau farci,
Potage de Gelinote aux Choux de Milan,
Potage de Lapreaux à l'Italienne,
Potage de Mauviettes au Boüillon brun,
Potage d'Oie grasse aux Navets,
Potage de Perdrix aux Champignons,
Potage de Perdrix, à la Reine & à la Roiale,
Potage aux Pigeonneaux gorgez,
Potage de Poule d'Inde à l'Allemande,
Potage de Poulets farcis,
Potage de Ramiers aux Choux verds,
Potage de Ris,
Potage de Sarcelle aux Navets passez.

Entrées.

Agneau en ragoût,
Alloüettes en ragoût à l'Angloise,
Aloiau de Bœuf à l'Angloise,
Andoüilles de Porc,
Andoüillettes à l'Espagnole,
Boudins,
Cochon de lait au blanc,
Eclanches de plusieurs manieres,

Epaule de Mouton en ragoût,
Gigot de Veau étouffé,
Grillade de Poulet d'Inde froid,
Hachi de blanc de Perdrix,
Levraut à la Suisse,
Perdrix en ragoût,
Pigeonneaux à l'Italienne,
Poule d'Inde au Pot-pourri,
Poulets à l'Espagnole,
Pot-pourri d'Oisons,
Queuë de Mouton à la Suisse,
Saucisses,
Vinaigrette de Bœuf.

On sert aussi des Pâtez chauds de plusieurs sortes, que l'on trouvera à la fin, aprés ce qui regarde chaque Saison, avec les Pâtez froids & les Tourtes, qui se peuvent servir pour Entremets; parce que cela s'étend à presque toute l'année.

Il en est de-même de plusieurs autres pieces d'Entremets, dont on pourra donner aussi un supplément general, quoiqu'il y en ait un assez grand nombre dans les Repas qui sont décrits pour les mois suivans.

A l'égard du Rôti, on peut servir les Viandes suivantes.

Alloüettes,

Becasſes,
Becaſſines,
Beutors,
Bizets,
Cailles,
Canards,
Chapons-gras,
Chapons paillers,
Faizans,
Gelinotes de bois,
Lapins,
Levreaux,
Oies-graſſes,
Mauviettes,
Perdrix,
Pigeons de voliere,
Pluviers,
Poulets de grain,
Poulets d'Inde,
Poules châtrées, ou Poulardes,
Ramiers,
Sarcelles,
Tiers,
Vaneaux.

Ces mêmes Viandes ſont auſſi dans leur ſaiſon pour les mois d'Octobre, de Novembre & de Decembre; & l'on peut y en ajoûter queſques-unes des mois prochains, que l'on marquera ci-aprés en ſon rang.

REPAS

Pour le mois d'Avril.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages : une Bisque de Pigeons ; & un Potage de santé, avec une Poularde.

Entrées.

Un Quartier de Mouton farci.
Une Poularde en ragoût.
Une Poitrine de Veau farcie.
Des Pigeons au Basilic, avec une petite Farce.
Et la grande piece de Bœuf au milieu.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Un grand plat de Rôt, composé de diverses Volailles suivant la saison ; & deux Salades.

L'Entremets.

Un Pain au Jambon.

De

De la Crême brûlée.

Un Ragoût de Ris-de-Veau & Foies-gras.

Un plat d'Asperges, fausse au jus lié.

C'est ainsi sept plats à chaque Service.

Monsieur le Marquis d'Arci, ci-devant Ambassadeur du Roi à Turin, & depuis Gouverneur de Monsieur le Duc de Chartres, donna un semblable Repas chez lui, le 10. Avril 1690.

AUTRE DINE',

Pour le même tems.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages : l'un de Poulets farcis aux Asperges ; & l'autre un Potage de santé, avec une Poularde, garni de racines.

Pour les Entrées.

Un Poupeton farci de six Pigeons en ragoût,

Des Poulets au Jambon.

Des Langues de Veau farcies en ragoût.

Une ou deux Poulardes en ragoût aux truffles,

Une grande Poitrine de Veau, garnie de Cotelettes de Mouton farcies.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Un grand plat de Rôt de diverſes Volailles ; & deux Salades.

L'Entremets.

Des Ris-de-Veau en ragoût de Champignons & truffles, un bon coulis dedans.

Des Aſperges, ſauſſe au jus lié.

Une Tourte de moëlle.

Un Blanc-manger.

Hors-d'œuvres.

Un de cus-d'Artichaux à la crême.

Un de Salé en tranches.

Ce Dîné a encore été ſervi chez Monſieur le Marquis d'Arci, auſſi-bien que le ſuivant, qu'il donna à Monſieur le Duc de Chartres & à Mademoiſelle, le 18. Avril 1690.

AUTRE DINE',

Au mois d'Avril.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages de santé, avec deux Poulardes, garnis de pointes d'asperges.

Un de Poulets farcis, garnis de laituës farcies.

Une Bisque de Pigeons.

Un Potage de Perdrix, coulis à la Reine.

L'Entrée de Table.

Pour la grande Entrée, un Quartier de Veau de riviere, ou autre, garni de pain frit, & cotelettes de Veau frit, piqué de hattelettes, un salpicon sur la cuisse.

Les autres seront, un Poupeton farci de six Pigeonneaux.

Un Miroton.

Des Ris-de-Veau piquez, & farcis en ragoût.

Un plat de Filets de Poularde aux huîtres.

Et une Tourte de Lapin.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Deux grands plats de Rôt, & deux petits composez de diverses Volailles; avec deux Salades.

L'Entremets.

Un plat de Jambon, garni de Saucissons & de Langues fourrées.

Une Tourte de pâte d'amandes, farcie de marmelade d'abricots.

Un Blanc-manger,

Un plat d'Asperges, sausse ordinaire,

Un de Morilles à la crême,

Un de Mousserons en ragoût au roux,

Un de Foies-gras en ragoût.

GRAND REPAS,

Au mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Seize Potages.

QUatre Biſques de Pigeons.

Quatre Potages de Poulets farcis, garnis de laitües farcies.

Trois Potages d'Oies aux pois verds, garnis de pointes d'aſperges.

Trois petits Dindons à la chicorée blanche.

Deux Oils ſervis dans les cuvettes.

Entrées de Table.

Quatre grandes Entrées, & douze moiennes.

Deux de deux Croupes de Veau de riviere, garnies de cotelettes, & piquées de hattelettes; le Veau de riviere moitié piqué, & un Salpicon ſur la cuiſſe.

Deux Rõs de Bif de Mouton, garnis de pain frit, & marinade de cotelettes de Mouton.

Pour les douze plats moiens,

Deux Tourtes de Lapreaux,

Deux Tourtes de Pigeons,
Deux Pâtez de Dindons chauds,
Deux Pieces de Bœuf salé, un hachi de Jambon par-dessus,
Deux Poupetons farcis,
Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Trente-deux; sçavoir,
Deux de Pigeons au basilic,
Deux de Poulets au Jambon,
Deux de Perdrix rôties, sausse à l'Espagnol,
Deux de Filets mignons, ragoût à part,
Deux Filets de Bœuf au concombre,
Deux Fricassées de Poulets à la crême,
Deux de Lapreaux rôtis, coupez par moitié, avec une sausse au Jambon dessus.
Deux de Filets de Mouton en ragoût aux morilles,
Deux de Poulets farcis en ragoût,
Deux de Poulets farcis à la braise, ragoût par-dessus,
Deux de Fricandeaux farcis,
Deux de Ris-de-Veau au Jambon farcis,
Deux de Laituës farcies à la Dame Simonne,
Deux de Ris-de-Veau piquez à la bro-

che, & aprés rôtis, un bon ragoût par-dessus,
Deux de Fricandeaux sans être farcis,
Deux de Pains au Veau.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Seize plats de Rôt, autant comme de Potages, composez de toute sorte de Volailles, Gibier, Marcassins, Cochons de lait, &c.
Dix petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands Pâtez de Jambon,
Deux autres de Poulardes & Mouton.
Les douze plats moiens:
Deux de Blanc-manger,
Deux de Salé,
Deux d'Oreilles de Veau farcies,
Deux de Galantine,
Deux d'Asperges.

Hors-d'œuvres.

Vingt-deux Hors-d'œuvres, qui avec les dix Salades, rempliſſent le même nombre qu'au premier Service.
Deux de Mine-droit.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout,
Deux de Hattelettes grillées, panées,
Deux de cus-d'Artichaux, sausse au Jambon,
Deux de Pain au Jambon,
Deux de Morilles farcies, & Champignons en ragoût,
Deux de Crêtes farcies, & de Foies-gras en ragoût,
Deux Tourtes de blanc de Chapon,
Deux de petits Pois à la crême,
Deux de Rissoles, composées de blanc de Chapon,
Deux petites Crêmes brûlées.

Pour un semblable Repas, il faut s'y prendre dés la veille; mettre le soir, trois ou quatre grandes marmites au feu, avec quantité de Viande, & des bouquets de fines herbes, & des oignons entiers. L'on fait cuire en même-tems une quantité de Poulets & Poulardes, avec quelques Perdrix rôties, qui avec du Lard blanchi & de la Graisse, servent pour les Farces qui se feront le jour du Repas; & les Boüillons serviront pour faire le Jus de Bœuf & de Veau, Petit-jus & Coulis, & Essence de Jambon.

Pour les Potages, il faut faire les Jus

Jus & Coulis à part ; & de-même pour les Entrées & Entremets. Il faut auſſi avoir beaucoup de ciboulle & perſil haché, & pluſieurs bouquets de fines herbes, pour mettre dans les Ragoûts. On fait beaucoup de Coulis de Perdrix, Pigeons & Poulets, le tout à part.

Monſieur le Marquis de Seignelai donna un pareil Repas à Seaux, à Monſeigneur, Monſieur, Madame, Monſieur le Duc de Chartres, Mademoiſelle, & toute la ſuite de la Cour le 14. Mai 1690.

La batterie de Cuiſine qui y fut emploiée, conſiſtoit en ſoixante petites Caſſerolles à main ; vingt Caſſerolles rondes, tant grandes que petites ; vingt Marmites, tant grandes que petites ; trente Broches : & pour faire ce Repas, il y eut trente-ſix Officiers de Cuiſine, tant Chefs, qu'Aides.

AUTRE REPAS,

Pour le même mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Potages.

TRois Bisques de Pigeons,
Trois Potages d'Oisons aux pois, ou asperges,
Trois de poulets farcis à la purée verte.
Trois Juliennes aux Poulardes.
Les Juliennes garnies de concombre : les Oies, de petit lard : la purée, de laituës farcies, & pointes d'asperges ; & les Bisques, de citron.

Entrées de Table.

Deux Tourtes de Pigeons,
Deux Entrées de Bœuf à demi salé,
Deux de Filet de Bœuf au concombre,
Deux de Fricassées de Poulets à la crême,
Deux de Poulardes à la braise,
Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pâté à l'Espagnol,

Deux de Cotelettes de Veau grillées.
Deux Lapreaux à la Saingaraz.
Deux de Pigeons au basilic,
Deux Grenadins de Poularde.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Deux plats de Marcassins.
Huits plats moiens : deux de quatre Dindons à chaque plat.
Deux de Poulets garnis de Pigeonneaux.
Deux de Lapreaux,
Deux Faizans ;
Et huit petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands plats de Pâté de Jambon.
Deux de Langues de Bœuf parfumées, & Saucissons,
Douze plats moiens : deux de petits Pois à la crême,
Deux d'Artichaux à l'estoufade,
Deux de Champignons & Foies-gras.
Deux de Pain au Jambon,
Deux d'Asperges à la crême,
Deux de Ris-de-Veau, & Crêtes.

Hors-d'œuvres.

Huit : deux de Blanc-manger,
Deux de Beignets,
Deux de Pieds à la Sainte Menehout,
Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Ce Repas a été servi le 18. Mai de l'année 1690.

REPAS

Pour le mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

Potages.

UN Potage d'Allebrans, ou Poulets aux pois, garni de concombres.
Une Bisque de Pigeons,
Un Potage de Navets au Canard,
Un Potage de Choux aux Perdrix,
Un Potage de santé au Chapon.
Un Potage d'une Casserole au Parmesan,
Un Potage de Ramereaux,
Et un autre de Cailles aux racines,

L'Entrée de Table.

Une cuisse de Fan, la croupe attachée, moitié piquée & moitié panée, garnie de petits Pâtez, une poivrade dessus.

Une Piece de Bœuf à demi salé à la braise.

Et pour la grande Entrée, un Ros de bif, garni d'une marinade, & cottelettes de Veau frites.

Aiant levé les Potages, on a mis les plats suivans.

Hors-d'œuvres.

Pieds de Mouton farcis, de-même que les Croquets.

Un Filet de Poularde aux huitres.

Des Langues de Mouton grillées, une Ramolade pour la sausse.

Une Fricassée de Poulets au Brochet.

Un Dindonneau farci aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Composé d'un grand plat de toute sorte de Gibier, avec quatre Salades.

L'Entremets.

Une Tourte d'Amandes.

Des Artichaux à la Saingaraz, garnis d'Artichaux frits.

Un Ragoût de Foies-gras, Champignons & Jambon.

Des Pois à la crême, garnis de Ramequins au fromage.

Hors-d'œuvres.

Quatre : un de Beignets à l'eau,
Un de Rissoles,
Un de Champignons à la crême,
Un d'œuf à l'orange.

C'est ainsi que l'on sert au Petit-Commun chez le Roi. Voici le modele d'un autre Repas qui y fut encore servi l'année derniere 1690. pour Monsieur de Livri premier Maître d'Hôtel du Roi.

AUTRE REPAS

Pour le mois de Juin.

Table de douze Couverts.

PREMIER SERVICE.

UN grand Potage, & six Entrées. Le Potage est d'un grand Oil servi dans une cuvete de vermeil, ou autre sur un grand plat.

Pour les Entrées.

Un Pâté chaud de Levreaux.

Une Entrée de Pigeons au fenoüil.

Un Filet de Poularde au concombre.

Une Entrée de Ris-de-Veau à la Dauphine.

Une de Queuës de Moutons à la Sainte-Menehout.

Une de Fricandeaux farcis.

Les plats garnis de pain frit, de croquets, de marinades, & de pain aux perdrix.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Quatre plats de Rôt, de toutes sortes de Volailles selon la saison : un Ros de bif entre autres, garni de hattelettes ; & deux Salades.

L'Entremets.

Pour le grand plat, des Artichaux en étuvée, garnis d'Artichaux frits.

Une Tourte d'Amande, garnie de beignets de pomme.

Des Pois à la crême, garnis de rame-quins au fromage.

Un plat de Jambon.

Et un de Rissoles.

AUTRE REPAS,

Pour le même mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

Potages.

QUatre Potages : une Biſque de Pigeons.

Un Potage de ſanté, avec une Poularde.

Petit Potage de Poulets farcis à la purée verte.

Un Potage de Cailles, façon d'Oil.

Entrées.

Une grande Entrée, d'une Longe de Veau moitié piquée, un ſalpicon deſſus, garnie de cottelettes marinées de Veau.

Deux moiennes Entrées ; l'une, d'un Pâté de Lapin ;

Et l'autre, un Chou farci, garni de fricandeaux farcis.

Deux petites Entrées : une Fricaſſée blanche de Poulets, garnie de marinade :

Et l'autre, de Lapreaux à la Saingaz.

Les Hors-d'œuvres.

Un de Poularde farcie à la crême.
Un de Poulets à la Polacre, avec une ramolade.
Un Pain de Perdrix.
Et une Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout.

Aprés avoir levé les quatre Potages, on a mis quatre autres Hors-d'œuvres.
L'un, d'un Pain de Veau.
L'autre, de Pigeons au basilic.
Un de Hattelettes.
Une Grenade.
Et deux autres Hors-d'œuvres, composez d'Esturgeons au gras, de deux manieres.
L'une, en maniere de Fricandeaux piquez :
Et l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches.

SECOND SERVICE.

Le Rôt & l'Entremets, est de la force des precedens.

On servit un pareil Repas le 20. Juin 1690. devant Monsieur le Cardinal d'Estrées & les Ambassadeurs, à la Table du

Grand Chambellan, Petit Commun du Roi.

Parmi les Potages servis dans ce second Quartier, on en a pû voir qui ont déja été marquez pour les trois premiers mois de l'année : voions ce qu'on y peut encore ajoûter, aussi-bien qu'aux Entrées, & à l'égard du Rôti.

LISTE

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mois d'Avril, Mai & Juin.

Potages.

POtage d'Agneau aux laituës Romaines.

Potage de Cailles au blanc-manger naturel.

Potage de Chapon desossé aux champignons.

Potage de Chevreaux au boüillon blanc.

Potage de Choux blancs farcis.

Potage de petites Citroüilles farcies à l'Espagnole.

Potage de cus-d'Artichaux, Concombres & Laituës.
Potage de Dindonneaux aux morilles farcies, & aux choux blancs.
Potage de Lapreaux aux petites raves.
Potage d'Oiſons aux aſperges.
Potage de Pain farci aux laituës farcies.
Potage de Perdrix au boüillon brun.
Potage de Poitrine de Veau farcie.
Potage de Poulets aux concombres farcis.
Potage de Poulets en ragoût.
Potage d'un Poupeton en triangle.
Potage de Pieds & Fraiſes de Veau.
Potage de Tête d'Agneaux.
Potage de Tête de Veau à deux faces.
Potage à l'Italienne.

Entrées.

Andoüilles de Veau.
Carré de Mouton à la broche.
Foies de Veau.
Fraiſe de Veau frite.
Gigot de Veau piqué menu, à la daube.
Gribelettes de Veau à la perſillade.
Lapreaux à la ſauſſe blanche & brune.
Longe de Veau en ragoût.
Oiſons en ragoût.

Oiſons à la daube.
Pieds de Veau piquez, & à la ſauſſe blanche,
Pigeonneaux marinez & en fricaſſée.
Poitrine de Veau marinée.
Poulets à l'étuvée.
Poulets deſoſſez.
Poulets fricaſſez à la crême.
Poulets d'Inde à la Suiſſe, & frits au concombre.
Petits Poulets encerniſez.
Poupeton farci de Pigeonneaux.
Têtine de Vache à la ſauſſe douce.

Pour le Rôt.

C'eſt la ſaiſon des Agneaux,
Du Chevreau,
Des Cochons de lait,
Des Dindons de l'année,
Des Faizans,
Des Lapreaux,
Des Levreaux de Janvier,
Des Oiſons,
Des Marcaſſins,
Des Perdrix,
Des Pigeonneaux & Poulets, &
Des Ramereaux, ou Pigeons de Campagne.

GRAND REPAS.

Pour les mois de Juillet & Août.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Bisques de Pigeons.
Deux Potages de Julienne, avec des Poulardes.
Deux de Cailles au basilic.
Deux de Pois au Canard.
Deux Potages de Concombres farcis, au Chapon.
Deux Potages d'Oils,
Deux de Casseroles,
Deux de Racines aux Ramereaux,
Deux de Navets aux Poulets farcis,
Deux de Porreaux aux Oies,
Deux de Chicorée aux Dindons.

Entrées.

Deux Tourtes de Pigeons.
Deux Pâtez de Lapreaux.
Deux Eclanches de Mouton à la Roiale.
Deux Entrées de Perdrix à la braise,
Deux de Poulardes à la Saingaraz,

Deux de Poulardes farcies à la crême.
Deux Mirotons.
Deux Pains de Veaux.
Deux Terrines, &
Deux Entrées de Canards aux huîtres.
Deux grandes Entrées, de Ros de bif, garni de cotelettes de Mouton.
Et deux autres, de Veau de riviere, garnies de cotelettes de Veau frit, un hachi sur la cuisse.

Hors-d'œuvres.

Deux de Croquets,
Deux de Saucisses franches,
Deux de Saucisson Roial,
Deux de Veau à l'Italienne,
Deux de Pigeons au fenoüil,
Deux de Poulets farcis à la braise,
Deux de Pigeons au basilic,
Deux de Poulets à la Tartre,
Deux de Poulets à la sainte-Menehout,
Deux de Boüillans,
Deux de Marinades de Poulets,
Deux Entrées de Pigeon au blanc, &
Deux de Pain de Perdrix.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Vingt-deux plats de Rôt, composez de

toute sorte de grosses pieces de Bœuf, Mouton, & Veau; & de toute sorte de Volaille, Gibier, Marcassins, Cochons de lait, Faizans, &c. avec les Salades.

L'Entremets.

Vingt-quatre plats d'Entremets; dont
Deux de Pâtez de Jambon.
Deux de Faizans.
Deux de Salé, Langues, & Sauciſſons.
Deux Tourtes de blanc de Chapon, garnie de Tartelettes.
Deux Tourtes de Pâtes Croquantes, le dedans d'une marmelade d'Abricots.
Deux blancs-mangers, garnis de diverſes Gelées.
Deux de Ris-de-Veau à la Dauphine, garnis de Ris-de-Veau frits.
Deux de Beignets de Blanc-manger, garnis d'autres Beignets à l'eau.
Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.
Deux de Mine-droit.
Deux de Hattelettes,
Et deux de Galantine.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pain au Jambon.
Deux de Champignons à la crême.

Deux

Deux de Crêtes farcies, & Morilles.
Deux de cus-d'Artichaux.
Deux Omelettes, & un hachi de Jambon par-dessus.
Deux Omelettes au sucre.
Deux de Beignets de pomme.
Deux de Crême brûlée.
Deux de Rissoles.
Deux de Foies-gras.
Et deux de Truffles au court-boüillon.

Monsieur le Marquis de Louvois donna un semblable Repas, le 25. d'Août de l'année 1690. en son Château de Meudon, à Monseigneur, Monsieur, Madame, Monsieur le Duc de Chartres, Mademoiselle, & toute la suite de la Cour. Il y avoit trois Tables qui furent servies tout de même, ainsi l'on avoit redoublé presque pour trois plats de chaque chose.

AUTRES REPAS,

Qu'on peut donner dans la même saison, & dans les mois suivans.

TRois grandes *Entrées*, de trois piéces de Bœuf, garnies de Marinade en cuvette, ou en bassin.

Douze plats ; sçavoir,
Trois de Poulets gras & Dindons.
Trois de Carbonnades de Mouton.
Trois de Pâté à l'Espagnol.
Deux de Laituës farcies ; &
Une de Pigeons au fenoüil.
Quatre *Hors-d'œuvres.*
Deux de Ris-de-Veau au blanc.
Deux de Filets au concombre.

Un autre jour.

Pour les douze plats.
Trois de Poulets gras & Poulardes.
Trois de Saucissons & Perdrix.
Trois de Fricassées de Poulets.
Trois de Pâtez de Faizans, Perdrix & Lapreaux.

Hors-d'œuvres.

Trois de boudin blanc, Saucisses & Andoüilles ; & trois autres de Carbonnades.

A des Tables moins fortes.

Une grande *Entrée* de piéce de Bœuf.

Deux moiennes de piéces de Bœuf aussi, mais diversifiées de quelqu'une des manieres que l'on peut voir ailleurs.

Une Tourte de Pigeons.

Et une Fricassée de Poulets.

Pour *Hors-d'œuvres.*

Un Filet au concombre.

Un de Carbonnade.

Un Filet au blanc.

Un de Dindons en Salmi.

Une autre fois.

Pour la grande *Entrée*, une piéce de Bœuf.

Deux moiennes *Entrées* : l'une de Filets aux concombres, garni de Carbonnade.

Et l'autre de Poulardes entieres, aux truffles.

Pour *Hors d'œuvres.*

Quatre, de Saucisses, Boudins & Andoüillettes.

Un Filet de Mouton aux truffles.

Une Fricassée de Poulets, & de Pâtez.

Pour des Soupez.

Trois grandes *Entrées* de Veau, garnies de marinade & de hattelettes.
Douze autres plats.
Trois de Poulets & Dindons.
Deux de Pigeons au fenouil.
Un d'un Gigot à l'ail.
Deux de Dindons au Jambon.
Un de Pigeons au basilic.
Trois hachis de Perdrix.
Hors-d'œuvres : quatre ; sçavoir ;
Deux de Filets au concombre ;
Et deux Marinades de Poulets.

Autre Table moins forte.

Un quartier de Veau garni de marinade, pour la grande *Entrée*.
Deux autres moiennes *Entrées*.
L'une, d'une Poularde au Jambon.
Et l'autre, d'une Eclanche.
Pour *Hors-d'œuvres*.
Un de Dindons en Salmi.
Un de Ris-de-Veau en rond.
Un de Hachi de Perdrix.
Un Filet au blanc.

Autre Table.

Trois Quartiers de Veau garnis de marinade, pour les grandes *Entrées.*

Douze plats ; sçavoir, trois de Poulets gras, & Dindons.

Trois de Filets d'Alloiau dans le jus.

Trois de Dindons à la saussse au Jambon.

Et trois de Salpicons.

Pour les *Hors-d'œuvres* : deux de Ris-de-Veau frits, & deux de Poularde au blanc.

Autre Table.

Deux *Entrées.*
Une de Langues de Veau;
Et l'autre de Poularde au Jambon;
Quatre *Hors-d'œuvres.*
Un de Filet au concombre.
Un d'une Fricassée de Poulets.
Un autre, d'un Filet dans le jus.
Et un de Marinade de Poulets.

L'ordre de tous ces premiers Services est tel qu'on les fait ordinairement en pareille saison à la Cour, pour le Roi, pour les Princes, & pour Monsieur l'Intendant.

LISTE

De ce qui peut être servi, outre les viandes ci-dessus, durant les mois de Juillet, Août & Septembre.

Potages.

POtages de Cailles farcies.
De Chapon aux Champignons.
De Chapon aux Prunes de Brignoles.
De Dindonneaux aux Concombres.
D'Epaule de Mouton aux Navets.
Des Faizandeaux au Truffles.
Des Gelinotes à la Chicorée blanche.
De Gigot de Veau farci & piqué.
De Gribelettes de Veau piquées.
De Grives au boüillon brun.
De Jaret de Veau à l'Epigramme.
De Melon aux petits Poulets.
D'Oisons aux Navets.
De petite Oie d'Oisons.
De Perdrix à la capilotade.
De Perdreaux au boüillon passé.
De Poulets farcis à la purée verte.
De gros Poulets aux Choux.

De Poulet d'Inde desossé.
De Ramereaux aux Champignons.
De Ris-de-Veau.
Et le Potage de santé, au Jaret de Veau & Chapon.

Entrées.

Bœuf à la Mode.
Cochon de lait à l'Allemande.
Civet de Lievre.
Eclanche à la Suisse.
Epaule de Veau aux Champignons.
Grives en ragoût.
Haut-côté de Mouton boüilli, & passé par la poële.
Langues de Bœuf fraîches lardées.
Langues de Veau à la sausse douce.
Lapreaux en Casserole.
Longe de Veau en hachi.
Oisons par quartiers.
Pigeonneaux en fricassée.
Pigeonneaux à la poivrade.
Poitrine de Veau en ragoût.
Poulet d'Inde au Pot-pourri.
Poulet d'Inde desossé.
Roüelle de Veau en ragoût.
Queuë de Mouton passée à la poële.
Tête de Veau frite.
Tétine de Veau à la sausse douce.

Rôti.

Becfigues,
Cailleteaux,
Chaponneaux, ou Poulets gras,
Cochon de lait,
Faizans, Faizandeaux,
Grives,
Levreaux,
Marcaſſins,
Mauviettes,
Perdreaux,
Pigeonneaux de voliere,
Poulardes de l'année.

Ces mêmes viandes ſont encore bonnes pour les mois ſuivans, de même que beaucoup de celles qu'on a marquées pour la premiere & la ſeconde Saiſon, peuvent être ſervies dans un autre tems, ſi l'on en a. On n'a donc qu'à conſulter là-deſſus ſa commodité; & ſi elle le permet, s'attacher en tout à ce qui compoſe les Repas que l'on décrit, préferablement au contenu des Liſtes, qui ſont des Ragoûts moins à la mode, & plus communs.

REPAS

Qu'on peut donner les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

PREMIER SERVICE.

Potages & Entrées.

UN grand plat, quatre moiens, & quatre hors-d'œuvres ; ſçavoir,
Une Biſque de Pigeons.
Un Potage de Canard, au coulis de Nantilles.
Trois Entrées ; l'une, de Poularde à la Saingaraz, garnie de marinade.
Un Pâté de Lapin.
Et un Alloiau ſervi avec le Filet, garni de Fricand[illegible]x.
Les quatre p[illegible] d'œu-
vres, ſont
Un de Perdr[illegible].
Un de Filets m[illegible]
Une Fricaſſée ;
Et un de Mau[illegible]
tarde.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Deux moiens plats de diverſes Volailles, & Gibiers de la ſaiſon.
Une grande Tourte de pâte croquante, garnie de Tartelettes & Beignets.
Un plat de Blanc-manger.
Un Pâté au Jambon.
Les quatre *Hors-d'œuvres*, ſont
Un de Cardons au Parmeſan.
Un de Truffles au court-boüillon.
Un de Ris-de-Veau, & Crêtes farcis.
Un de Hattelettes; & quatre Salades

On ſervit un Soupé de cette maniere chez Monſieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690.

AUTRE GRAND REPAS

Pour le mois de Decembre.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Bisques de Pigeons.
Deux Casseroles au Parmesan.
Deux Potages de Poulets farcis, à la purée verte.
Deux de Canards aux Navets.
Deux de Poulardes à la Chicorée.
Deux de Cailles farcies aux Truffles.
Deux de Cercelottes au Basilic.
Deux de Perdrix, coulis à la Reine.

Entrées.

Trois grandes Entrées; sçavoir,
Une grande Longe de Veau, garnie de marinade, & piquée de hatteletes.
Une piece de Bœuf, avec le Filet garni de cottelettes.
Et un Ros de bif de Mouton, garni de cottelettes farcies.
Dix moiennes Entrées; sçavoir,

Deux de tranches de Bœuf roulé & farci.
Deux d'Oiseaux de Riviere farcis aux huîtres,
Deux de Faizans hachez en pâtisserie.
Deux de Poulets gras aux truffles.
Deux de petites Poulardes au coulis d'Ecrevices,

Hors-d'œuvres.

Deux de Grenadins aux Poulardes,
Deux de Veau à la Bourgeoise.
Deux de Perdrix à l'Espagnole.
Deux de Faizans, sausse à la Carpe.
Deux de Poulets marinez.
Deux de Becasses rôties au vin.
Deux de Cailles à la braise.
Deux Biberots de Perdrix.
Deux Mirotons de Veau aux asperges.
Deux de Filets de Poularde au blanc.
Deux de Filets de Bœuf aux Concombres.
Deux de Pigeons au basilic.
Deux de Perdrix aux Olives,
Deux de Saucisson Roial,

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Seize plats de toute sorte de Gibier, Ortolans, Faizans, Marcassins, & autres especes de Volailles ; avec douze petites Salades.

Entremets.

Les trois grands plats, de trois Pâtez de Jambon.
Les dix plats moiens,
Deux de Blanc-manger.
Deux Tourtes de blanc de Chapon.
Deux de Gâteaux farcis de marmelade.
Deux Tourtes croquantes, garnies d'autre marmelade.
Deux Omelettes au Jambon.

Hors-d'œuvres.

Deux de Beignets de pommes.
Deux de Beignets de Blanc-manger.
Deux de Rissoles.
Deux de Champignons à la crême.
Deux de Pain au Jambon.
Deux de Crême brûlée.
Quatre de Truffles au court boüillon.

Deux de cus d'Artichaux.
Deux d'Artichaux frits.
Deux d'Artichaux à la glace.
Deux d'Asperges en Salade.
Deux de Mine-droit,
Deux de Galantine.

Il y eut un semblable Festin chez Monsieur le Duc d'Aumont, le 27. Decembre 1690. La Table étoit en fer à cheval; & comme il y avoit quarante-deux Couverts, on fut obligé de redoubler jusqu'à trois plats de plusieurs choses, tant aux Entrées, que pour le Rôt & l'Entremets.

Si ces modeles ne suffisent pas pour diversifier en des jours differens, les Repas que l'on aura à servir, ou que la commodité des personnes & des lieux n'y réponde pas, on peut choisir dans la Table suivante.

LISTE

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

Potages.

POtages d'Alloüettes à l'Hipocras,
D'Andoüilles aux Pois,
De Tête d'Agneau,
De Canards aux Choux,
De Cailles aux Champignons,
De Champignons farcis,
De Chapons aux Choux-fleurs,
De Chapons aux Cardes, au boüillon blanc,
De Chapon desossé aux Huîtres,
D'Eclanche farcie aux Navets,
De Gigot de Veau farci, au blanc.
De Jarret de Cerf, ou de Sanglier,
D'Oie-grasse aux Pois passez,
De Perdrix aux Choux de Milan,
De Perdrix farcies,
De gros Poulets farcis, desossez,
De petits Poulets de grain en Bisque, aux Truffles.

De Poupetons,
De Sarcelles aux Champignons,
De Sarcelles à l'Hipocras,
De Santé,
Et de Vermicellis d'Italie.

Entrées.

Boudins de Foie de Veau,
Capilotade de Perdrix & Chapon,
Canard en ragoût,
Canard farci, à la sausse douce,
Chapon gras à la Daube,
Daube de Veau, haché & piqué,
Foie de Veau en Marinade,
Foie de Veau piqué & rôti,
Foie de Porc en ragoût,
Gallimafrée d'Epaule de Mouton,
Haricot de Poitrine de Mouton,
Langue de Bœuf piquée,
Langues de Mouton a la grillade,
Marinade de Perdrix,
Perdrix à la Daube,
Piéce de Bœuf lardée de gros lard,
Pieds de Mouton à la sausse blanche,
Queuë de Mouton à la croûtade,
Roüelle de Veau aux Huîtres,
Tête de Veau en Mine-droit.

Pour le Rôti, voiez page 15. parce

que les mêmes Viandes peuvent ſervir en cette Saiſon, ainſi qu'il a été remarqué. Ce qui regarde l'Entremets eſt encore plus general, puiſqu'il s'étend pour la plûpart à toute l'année. Par cette raiſon, on va recueillir en cet endroit, les differents Mets qu'on y a ſervis dans les Repas qu'on a décrits pour chaque Saiſon; & nous y en ajoûterons quelques-autres, que l'on y pourra ſubſtituer dans les occurrences, & ſuivant ſes moiens.

TABLE GENERALE d'Entremets.

Artichaux à la ſauſſe blanche,
Artichaux frits,
Artichaux à la glace,
Artichaux à la Saingaraz,
Artichaux au beurre blanc,
Artichaux à l'eſtoufade,
Cus d'Artichaux empâtez, & frits,
Cus-d'Artichaux ſauſſe au jambon,
Aſperges au jus de Mouton,
Aſperges au beurre blanc
Aſperges à la crême,
Aſperges en ſalade,
Beatilles en ragoût,
Beignets de Blanc-manger,

Beignets à l'eau,
Beignets de Pommes,
Blanc-mangers de plusieurs façons,
Cardons au Parmesan,
Champignons à la crême,
Champignons frits,
Champignons en ragoût,
Champignons en Casserole,
Choux-fleurs au beurre blanc, & au jus de Mouton,
Concombres,
Crêmes de plusieurs especes,
Crêtes farcies, & Foies-gras en ragoût,
Echaudez glacez,
Féves à la crême, & au lard,
Foies gras à la crêpine,
Foies-gras à la broche,
Foies-gras & Champignons,
Foies-gras d'autre maniere,
Foies de Lapin en Omelette,
Galantine,
Gelées de plusieurs sortes,
Gruot,
Hattelettes,
Hure de Sanglier,
Jambon en tranches, & en hachis,
Lait d'Amandes,
Langues de Bœuf parfumées,
Langues de Porc,

Mine-droits,
Mouſſerons & Morilles, farcies & frites,
Oeuf & Omelettes de pluſieurs manieres,
Oreilles de Porc à la Barbe-Robert,
Oreille de Porc frite en pâte,
Oreilles de Veau farcies,
Pain au Jambon,
Pâté froid de Faizans, Poularde, Venaiſon, & autres.
Pâté de Jambon,
Petits Pois au lard, & à la crême,
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout, & ſur le gril,
Poupelins,
Ris-de-Veau farcis à la Dauphine,
Ris-de-Veau, & Crêtes farcies,
Rifloles de blanc de Chapon,
Roignons de Coq en ragoût,
Rôties de Roignons de Veau, & autres.
Salé,
Talmouſes,
Tourtes de pluſieurs ſortes,
Truffles au court-boüillon,
Truffles à la braiſe,
Truffles au jus de Mouton,
Truites, & autres Poiſſons au gras.

Pour ne pas lasser le Lecteur, par une trop longue suite de pareils Catalogues touchant les Pâtez, tant chauds, que froids, & pour les Tourtes, de-même que pour les differentes sortes qui sont propres à certaines choses exprimées dans la Table ci-dessus ; on le renvoie à la Table des Matieres, à la fin de ce Livre, où il en trouvera le détail : ou bien à chaque lettre qui s'y rapportera, dans l'Instruction alphabetique, qui traitera de chaque chose en particulier, aprés que nous aurons vû ce qui regarde les jours maigres.

REPAS EN MAIGRE,

Pour toute l'année.

ON pourroit ne point tirer ici de Service, parce qu'il eſt aiſé de ſe regler là-deſſus, ſur les Repas qu'on a décrits pour le gras : Cependant on ne laiſſera pas d'en donner quelques modeles, aprés que nous aurons marqué ce qu'on peut ſervir, tant pour les Potages & Entrées, que pour l'Entremets; les fritures des mêmes Poiſſons dont il ſera la ſaiſon, tenant lieu de Rôt. Commençons par les Potages.

PREMIER SERVICE.

Potages maigres, pour les mois de Janvier, Février & Mars.

Potages de Brochet aux Navets,
De Brochet farci,
De Cardes d'Artichaux,
De Choux de Milan,
D'Ecrevices,
D'Eſturgeon,
D'Eperlans au boüillon brun,

D'Huîtres,
De Juliennes,
De Laites, ou Laitances,
De Langoustes aux Pois,
De Macreuse,
D'Oignons au basilic, & autrement,
De Parmesan,
De Profitrolle,
De Saumon frais,
De Soles farcies,
De Soles en filets au blanc, au basilic, aux nantilles, au concombre.
De Soles aux Oignons, au blanc,
De Turbot,
De Tanches farcies,
De Tortuë.

On peut y ajoûter des Potages aux Racines & aux Legumes, que l'on trouvera ci-aprés, sur tout l'Oil maigre; & même des Potages aux Poissons qui sont marquez pour les mois suivans.

Potages maigres, pour les mois d'Avril, Mai & Juin.

Potages d'Asperges,
De Champignons,
De Choux blancs au Lait,
De Concombres farcis,
De Framboises,

De Grenoüilles,
De Goujons,
De Lamproies,
De Laituës farcies,
De Maquereaux frits,
De Morilles,
De petits Pois verts,
Et le Potage de Santé aux Herbes, qui eſt commun pour les mois ſuivans.

Potages maigres, pour les mois de Juillet, Août & Septembre.

Potages d'Anguilles,
De Barbottes au boüillon brun,
De Barbeaux à la purée de Féves frites,
De Brochet farci,
De Carpes farcies,
De Choux blancs,
De Citroüille au Lait,
De Grenoüilles au boüillon brun,
De Lait avec Piſtaches,
De Melon,
De Moules,
De grains de Muſcat,
De Perches au boüillon blanc,
De Poiſſons en Biſque,
De Purée de Pois verts,
De Saumon aux Champignons,

Potages maigres, pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

Potages d'Andoüillettes de Poisson.
De Barbuës,
De Brochet aux Choux,
De Cardes d'Artichaux,
De Champignons farcis,
D'Eperlans au boüillon blanc,
De Hure de Saumon salé, à la purée,
De Lait marbré,
D'Oeufs pochez au Parmesan,
De Perches au boüillon brun,
De Pigeonneaux de Poisson.

On a de plus pour tous ces tems, les Potages de Ris, de Vermicellis, de Lait d'Amandes, & autres.

Entrées de Poisson, pour toute l'Année.

Alozes,
Anguilles rôties,
Anguilles grillées, sausse Robert,
Anguilles a la sausse blanche,
Anguilles frites,
Anguilles à la sausse brune,
Aumar en ragoût,
Barbuës & Barbottes en ragoût, en Casserole, en Filets.

Barbuës

Barbuës à la crême, ou aux Anchois
Boüillans de Poiſſons,
Bremmes en ragoût & rôties,
Brochet farci,
Brochet en Caſſerole,
Brochet en fricaſſée,
Brochet farci, à la ſauſſe d'Anchois,
Brochet frit, en pâte,
Brochet en ragoût, par tronçons.
Carlets & Cancres.
Carpes en ragoût, & à la daube.
Carpes en filets à l'Etuvée, ſauſſe Robert.
Carpes farcies en ragoût,
Carpes au demi-court-boüillon,
Caſſeroles de Poiſſons,
Cervelas de Poiſſons,
Chevrettes frites,
Congres frits par tronçons, à l'Anchois.
Congres à la Marinade.
Daubes de chair d'Anguille,
Dorades en fricaſſée, en tourte, &c.
Ecrevices en ragoût, & à la ſauſſe blanche.
Eper'ans aux Anchois, & en Caſſerole.
Filets de Carpes, de Soles, de Perches, &c.

Fricassées de Brochets, de Vives, de Soles.
Flais en Casserole, & frits.
Grenoüilles de-même.
Goujons empâtez, & à l'Etuvée.
Hachis de Carpes, d'Ecrevices, de Perches, de Brochet.
Harans frais, & autres.
Haricots de Poisson.
Huîtres sur le gril, en ragoût, frites, ou farcies.
Lamproies.
Langoustes en ragoût, en hachis.
Limandes,
Loup d'Etang de mer.
Macreuse au pot-pourri.
Macquereaux.
Merlans en Casserole.
Merluche.
Mirotons de Poissons.
Moruë fraîche, & autre.
Moules à la sausse blanche, & brune.
Mulets frits, sausse à l'Anchois, & sur le gril.
Pains de Poissons.
Pâtez chauds de Poissons.
Petits Pâtez au blanc.
Perches, sausse aux Anchois.
Perches farcies.
Perches à la sausse blanche ou verte.

ou aux concombres.
Pigeons de blanc de brochet.
Plies de Loire en ragoût
Poiſſons de Saint Pierre, aux truffles, au blanc, aux artichaux, au concombre, ou à la ſauſſe verte.
Poupetons de Poiſſons.
Raie frite, & à la ſauſſe Robert.
Rougets en Caſſerole.
Rougets grillez, panez.
Rougets farcis, on en pâté.
Sardines.
Sauciſſes de Poiſſons.
Saumon en ragoût, avec champignons.
Soles grillées, aux Anchois.
Soles marinées, farcies, en ragoût, au blanc, aux fines herbes.
Soles en filets, aux nantilles, au baſilic, au concombre, à la ſauſſe Robert, aux truffles, à l'Eſpagnole, aux Ecrevices, & au coulis de Capres, ou d'Anchois.
Soles à la Sainte-Menehout.
Soles en fricaſſée de Poulets, ou au roux.
Soles en Pigeons.
Soles au Laurier.
Tanches farcies, en ragoût, en fricaſſée, ou en caſſerole.

Thon mariné, sur le gril, ou en pâté en pot.
Thon en tranches, à la sausse au pauvre-homme.
Tortuës en ragoût, en marinade.
Truites en ragoût.
Turbot à l'huile, ou à la sausse aux Anchois.
Turbot en ragoût.
Vives en filets, aux concombres, aux capres, ou aux mousserons.
Vives au Coulis d'Anchois.
Vives desossées, à l'étuvée.
Vives en fricassée de Poulets, au blanc.
Vives frites, en ragoût.

Vous pouvez ajoûter à ces poissons, des plats d'Epinars, de Choux farcis, de Pois, & autres Herbages ou Legumes, suivant les saisons.

POUR LE SECOND SERVICE.

On sert les mêmes Poissons que dessus, au court-boüillon & frits, ou sur le gril & à la broche; entr'autres les suivans.

L'Aloze rôtie, & au court-boüillon.
Les Barbuës au court-boüillon.
Le Brochet de-même; ou bien, piqué

d'Anguille, & à la broche.
Les Carpes au court-boüillon, sur le gril & frites.
L'Esturgeon de-même.
Les Eperlans frits.
Les Maquereaux sur le gril.
Les Plies frites.
Le Saumon au court-boüillon.
Les Soles frites & grillées.
Les Tanches de-même.
Le Turbot au court-boüillon.
Les Vives sur le gril, sausse aux Anchois.

On sert aussi des Pâtez de Poissons & des Tourtes, que l'on verra marquées ailleurs ; & l'on y peut ajoûter plusieurs piéces d'Entremets des jours gras, comme Champignons, Artichaux, Asperges, Morilles, Concombres, &c. Hors du Carême, on a le secours des Oeufs, avec lesquels on peut déguiser un tres-grand nombre de plats : & dans ce même-tems, on peut en choisir parmi ceux qui sont désignez dans le Repas en Racines, que nous décrirons ci-aprés.

Voici seulement les Salades de Poissons, qui font encore partie de ce Service.

LISTE DES SALADES de Poissons

Salades de filets de Soles.
De Turbot frais.
De Barbues fraîches.
D'Huîtres fraîches.
De filets d'Eperlan.
De Truite saumonée.
De Raie.
De filets de Merlan.
De filets de Vives.
De Thon frais.
D'Anchois & de Sardines.
De Saumon frais.
D'Ecrevices.
De Langoustes, & autres.

On trouvera ci-aprés les Salades de Racines. Pour celles d'Herbages durant l'Eté, rien n'est plus facile que de sçavoir dequoi les composer : on a pour lors une si grande abondance de tous les fruits du Jardinage, qu'on peut changer aisément chaque jour : & en servir de plusieurs sortes differentes à la fois.

A plusieurs Filets de Poisson, on fait une sausse qu'on appelle Ramolade, composée de Persil haché, de la Ciboule hachée, des Anchois hachez, des Capres

hachées, le tout mis dans un plat, avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délaiez ensemble : & aprés avoir dressé les Filets dans son plat, on les arrose de cette Ramolade ; & à quelques plats on y ajoûte du jus de Citron, pour les servir froids.

Si l'on veut maintenant dès modeles de Repas en maigre, en voici d'un Ordinaire fort considerable, qui est de chez Monsieur le Duc de C.... Quand on aura de plus grandes Tables à servir, on pourra se regler pour l'ordonnance, sur les Repas qu'on a marquez pour le gras ; & si l'on se trouve dans des Ordinaires moins forts, on sera moins en peine de retrancher le nombre des plats, que d'avoir dequoi les bien assortir.

MODELES DE REPAS en Maigre,

Pour un fort Ordinaire.

Potages.

DEux moiens Potages, & quatre petits.

Les deux moiens : l'un d'Ecrevices ; & l'autre de Soles farcies.

Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, aux Choux ; le troisiéme, aux Pois ; & le quatriéme, aux Oignons.

La grande Entrée.

Une Tourte d'Anguilles.

Deux autres petites Entrées ;

Une, de Perches entieres, à la sausse blanche ;

Et l'autre de quatre Brochets.

Huit Hors-d'œuvres.

Un d'Huîtres fricassées.

Un d'Epinars.

Un de petits pains de Soles.

Un de Soles en filets au concombre.

Un

Un de filets de Perches au blanc.
Un de filets de Vives aux capres.
Une petite fricaſſée de Brochet.
Et le dernier, d'Anguille grillée, ſauſſe Robert.

Le Rôt.

Deux moiens plats, compoſez de deux brochets, & de huit Soles chacun.
Le grand, d'une Carpe, & ſix Brochetons autour.
Et le reſte de ce Service, de piéces d'Entremets, & filets en Salade.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

DEux moiens Potages : l'un de Tortuës ;
L'autre, de Brochet farci.
Deux petits : l'un de filets de Soles au baſilic ;
L'autre, de Soles aux Nantilles.

Entrées de Table.

Pour la grande Entrée, des Meuges farcis.
Quatre autres Entrées ; ſçavoir,

Une Tourte de Brochet.
Une Entrée de Dorades.
Une Etuvée de Carpes,
Une de Loup d'étang de mer.

Huit Hors-d'œuvres.

Sçavoir, un Hachis de Carpes.
Un de Perches.
Un Brochet farci.
Des Tortuës.
Des Soles farcies.
Des filets de Soles à la sausse Robert.
D'autres aux Truffles, & d'autres aux Ecrevices.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats; d'Esturgeon, & des Rougets autour.
Deux petits; de cinq Soles à chacun.
Le reste de ce Service, de piéces d'Entremets.

SECONDE TABLE.

Grande Entrée; de dix Soles aux Anchois.
Quatre autres; sçavoir,
Une Tourte,

Une fricaſſée de Brochet.
Deux de Dorades.
Et deux plats de Rôt.

ORDINAIRE
d'un autre jour.

Potages.

DEux moiens, & quatre petits.
Les deux moiens : l'un de Perches au blanc ; & l'autre de Langouſtes.

Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, d'Oignons au baſilic ; le troiſiéme, de Profitrolle ; & l'autre, de Laites.

Entrées.

Grande Entrée ; de Rougets.
Deux moiennes : l'une de Perches farcies : l'autre, de Carpes entieres

Huit Hors-d'œuvres.

Un Poupeton de Thon.
Des filets de Perche à la ſauſſe verte.
Des Huîtres farcies.
Un Haricot.

Filets de Soles aux truffles.
Des Boüillans.
Des Soles grillées, aux Anchois.
Et un Pâté au blanc.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats ; de six Brochets, & quatre Soles à chacun.
Deux autres plus petits ; de deux Barbuës, & quatre Soles autour.
Le reste de ce Service, de piéces d'Entremets, & Filets en Salade.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

DEux moiens Potages :
L'un, d'un Oil ; & l'autre de Moules.
Deux petits : l'un, de Macreuse aux Nantilles.
Et l'autre, de Soles au concombre.

Entrées.

Pour la grande, de la Raie.
Les quatre autres : l'une, de Rougets ; l'autre, de Vives en fricassée de Pou-

lets ; l'autre, d'une Tourte ; & la quatriéme, de Grenots.

Hors-d'œuvres.

Soles à la Sainte Menehout.
Filets de Perches au blanc.
Filets de Barbuës aux Anchois.
Un Hachis.
Des Tanches.
Un Chou farci.
Vives aux Mouſſerons.
Une Caſſerole.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats, de ſept Soles chacun.
Deux petits : l'un, d'une Carpe ; & l'autre, de Brochet.

ORDINAIRE
d'un autre jour.

Potages.

LEs deux moiens : l'un de Grenots farcis.
L'autre, de Brochet aux Huîtres.
Les quatre petits : l'un d'Epinars ; l'autre, de Nantilles ; le troisiéme, de Soles farcies sur l'arête ; & le quatriéme, d'Oignons, un Pain au milieu.

Entrées.

Un Pâté de Brochet pour la grande Entrée.
Les deux autres :
L'une, de Thon grillé ;
Et la seconde, de Barbuës.

Hors-d'œuvres.

Un Miroton.
Des Pains de Soles.
Des Filets de Carpes aux concombres.
Des Filets de Soles au coulis de capres.
Vives grillées.
Rougets farcis.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats, de douze Soles pour les deux.
Et deux petits, de deux Barbuës à chacun.

POUR LE SOUPE'

Potages.

DEux moiens : une Julienne ; & l'autre, de Filets de Soles.
Et deux petits : l'un au Parmesan ; l'autre, de Cancres farcis.

Entrées.

La grande Entrée ; de Merlans en Casserole.
Les quatre moiennes :
L'une, de Maquereaux ;
L'autre, de Moruë fraîche ;
La troisieme, d'un Poupeton de Tortuës ;
Et l'autre, de Rougets panez sur le gril.

Huit Hors d'œuvres.

Un Pain farci.

Un Gâteau de Soles.
Des Vives au concombre, & aux mousserons.
Soles à l'Espagnol.
Langoustes en hachis.
Un Pâté d'assiette.
Poissons de Saint Pierre, au blanc.

Le Rôt.

Un grand plat, d'un Turbot & d'une Barbuë, garnis de Rougets.
Deux plats moiens : l'un, d'Aloze, l'autre, de Saumon frais.

En voilà plus que suffisamment, pour sçavoir regler & disposer un Ordinaire aussi fort. A d'autres qui le seroient moins, on peut se contenter d'autant d'Hors-d'œuvres qu'il y aura de Potages; afin de servir ceux-là en levant ceux-ci : & l'on proportionnera ainsi le reste pour le second Service, chacun suivant la portée de la dépense. Voions maintenant pour ce qui regarde les Racines.

REPAS EN RACINES.

PREMIER SERVICE.

Potages.

SIx Potages ; deux petits, & quatre moiens.
Un Potage de petits Oignons, un Pain au milieu.
Un Potage de Nantilles à l'huile, garni de pain frit.
Un d'Asperges à la purée verte.
Un Potage sans Beurre.
Les deux petits Potages : l'un de lait d'Amandes, garni d'Amandes à la Praline ; & un Potage de Morilles.
On peut servir aussi un Oil de Racines, & Herbages à l'huile.

Entrées.

Un plat de Nantilles en ragoût, aux fines herbes.
Un de purée aux Pois, aux fines herbes.
Un de Haricots.
Un de Racines en ragoût.
Un de Topinambours.

Un d'autres Racines differentès.
Quatre plats d'Huîtres.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racines de Persil, Topinambours, Salsifix, Navets, &c. le tout bien ratissé & bien blanchi ; & étant comme cuites, prendre une Casserole, avec quantité de bon beurre, & des oignons hachez : quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine ; aprés on y jette ses Racines, on les frit & assaisonne comme il faut ; & on hache ensuite le tout sur la Table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de persil & de ciboule, de toute sorte de fines herbes, quelques morceaux de truffles & de champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crême de lait ; en sorte que cette Farce soit délicate & pas trop grasse, & assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme sur des assiettes telle maniere de Poissons que l'on veut ; à l'une, des Soles ; à l'autre, un Turbot ; sur l'autre, des Carlets ; sur une autre, des Rougets, des Vives, des

Maquereaux, & ainſi du reſte. A chaque aſſiette, il faut un peu de beurre deſſous vôtre Farce formée en maniere de Poiſſons. Vous les panez enſuite proprement par-deſſus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former ſur une feüille de Patience qui en a aſſez la figure, & les frire de la ſorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre auſſi des Carottes, & ſur tout des Betteraves, leſquelles étant bien ratiſſées & cuites à proportion, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges; les unes en maniere de Soles, les autres en maniere de vives, & ainſi des autres manieres: & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du ſel & du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle des beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile. chaque choſe à part; & les frirez comme d'autre marinade, de-même que des Salſifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiſer, il faut avoir des ragoûts à part de pluſieurs ſortes; les uns, de champignons hachez; les autres,

de truffles ; d'autres, de pointes d'Asperges ; d'autres, de morilles : une bonne sausse Robert aussi à part ; une sausse blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchois ; ce qui servira principalement pour les plats façon de Poisson, composez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Persil frit, Racines marinées frites en pâte, cus-d'Artichaux frits en pâte, & quelques morceaux de Concombres.

Pour l'Entremets.

Un plat d'Asperges à la crême.
Un de Tourte de lait d'Amandes, & fleur de lait.
Un de Crême brûlée.
Un de Morilles à la crême.
Un d'Asperges en Salade.
Un de Gelée de corne de Cerf.
Un Blanc-manger.
Des Champignons panez & mis au four.
Des Choux en Salade.
Des Concombres en Salade,
Des Epinars à la crême.
Des Haricots en cosse qu'on avoit conservez secs, servis en Salade ; & d'autres à la crême.
Des Artichaux salez, à la sausse blanche.
Des Truffles seches à l'huile.

Des Beignets de pomme.

Le Repas que l'on vient de décrire ; fut le Dîné de Monſieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint 1690. On fit porter les Racines dés la veille ; il y en avoit trois ou quatre Tables chargées : on les éplucha, ratiſſa & blanchit à l'ordinaire, tant pour les Ragoûts & Entrées, que pour le Rôt ; en ſorte que tout étoit prêt dés le matin pour les Farces. On fit auſſi cuire dés le ſoir une grande quantité de Pois ; ce qui ſervit pour faire beaucoup de jus à l'Oignon, & pour empoter les Herbages & Racines de l'Oil.

Quoiqu'à pareil jour on n'ait guere beſoin d'une grande diverſité de Mets, on ne laiſſera pas d'ajoûter ici dequoi diverſifier, ou augmenter ceux que l'on a marquez ; parce qu'ils peuvent ſervir pour d'autres occaſions, durant tout le Carême. Par éxemple,

Pour les Potages.

On en peut faire aux Brocolis ;
A la Ciboulette, au Lait.
Aux Champignons & Mouſſerons,
Aux petits Pois,
Aux Truffles,

Aux Raves ;
Et de cus. d'Artichaux.

Pour les Entrées & pour l'Entremets.

Outre les Crêmes, les Beignets & les Blancs-mangers ordinaires, & les Racines empâtées & frites dont nous avons parlé, on peut faire des Tourtes de quelques-unes ; comme d'Epinars, de Champignons, de Truffles, de Morilles & Moussérons, de Prunes, de Betteraves, &c. On sert aussi des Oeufs & des Omelettes falsifiées de plusieurs sortes: & pour ceux qui mangent au beurre, on accommode plusieurs Racines à la sausse blanche ou rousse ; & l'on remplit ainsi aisément un tres-grand Service quand on en a affaire ; ou l'on se passe avec ce qu'on a, d'une maniere qui ne laisse pas de pouvoir donner de la satisfaction, autant que l'abstinence du tems le peut permettre. Il ne nous reste qu'à marquer les Salades que l'on peut servir, parce que c'est en ce jour qu'il en faut davantage.

Liste des Salades.

Artichaux.
Asperges.

Betteraves.
Brocolis.
Celeri.
Cardes.
Champignons en Compote.
Chicorée Sauvage.
Choux-fleurs.
Citrons.
Concombres frits.
Escreſſonnaire.
Grenades.
Haricots,
Laituës.
Oranges.
Olives.
Oublon.
Perſil de Macedoine.
Pourpier.
Salſifix.
Topinambours.
Truffles.

Venons maintenant au travail & à la pratique : car ces idées generales que nous avons données peuvent bien ſuffire pour les Maîtres d'Hôtels & les Pourvoieurs ; voiant aſſez par là ce qu'ils ont à acheter, & l'ordonnance des Repas dont ils peuvent avoir le ſoin. Mais il faut quelque choſe de plus à ceux

qui se mêleront de la Cuisine : il est necessaire de leur expliquer la maniere de chaque apprêt, afin qu'ils y puissent réüssir sans peine ; & c'est ce que nous allons faire dans la suite, sans leur rien cacher de ce qui est de plus à la mode & de plus en usage à la Cour & dans les autres meilleures Tables, telles qu'on a vû que sont celles que nous avons données pour modeles.

INSTRUC-

INSTRUCTION

EN FORME

DE DICTIONNAIRE,

Où l'on apprendra comment apprêter chaque chose, & comment la servir pour Entrée, pour Entremets, pour le Rôti, ou autrement.

A.

ABBATIS.

NOus avons marqué, page 46. un Potage d'Abbatis d'Oisons. Pour cela, faites-les cuire dans de bon boüillon, assaisonné d'un bouquet de fines herbes, & sel. Etant cuits, coupez-les par morceaux & les passez à la poële, avec lard fondu, persil, cerfeüil, un peu de poivre blanc;

& aiant blanchi le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron, dressez vôtre Potage sur croûtes mitonnées. On en peut faire autant des beatilles d'autres Volailles.

Il s'en fait aussi des Tourtes de cette maniere. Mettez les Abbatis par morceaux, échaudez-les & les nettoiez : formez-en ensuite vôtre Tourte, entre deux abaisses de pâte fine ; assaisonnez de poivre, sel, clous, fines herbes, ciboule, muscade, lard pilé, cus-d'Artichaux, champignons, morilles ; & l'aiant fait cuire environ deux heures, mettez-y une petite sausse blanche en servant.

AGNEAU.

L'on ne s'arrêtera pas à remarquer que l'on sert des *Quartiers d'Agneau*, ou des moitiez d'Agneaux entieres pour la grande piece de Rôti, quand c'en est la saison, principalement pour les Tables ordinaires. Comme il n'y a rien en cela de difficile, ni d'inconnu, on viendra d'abord à la maniere de faire un Potage de têtes d'Agneaux ; & l'on marquera ensuite, comment accommoder l'Agneau & les pieds pour Entrées.

Têtes d'Agneaux en Potage, ou pour Entrée.

Il faut prendre les têtes d'Agneaux, les pieds & le foie, avec du petit lard ; & les aiant bien échaudées, faire cuire le tout ensemble dans du boüillon, ou dans vôtre grande marmite. Etant cuit & bien assaisonné, faites mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon & bon jus ; rangez vos têtes d'Agneaux au milieu ; faites frire les cervelles, les aiant bien panées, en sorte qu'elles soient comme des croquets, & les remettez en leur place ; & garnissez vôtre Potage des foies, des pieds, & du petit-lard : ajoûtez-y un coulis blanc, fait avec un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon, une douzaine & demie d'amandes douces, & trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé dans un mortier, & passé par l'étamine, bien mitonné & bien assaisonné, & un jus de citron en servant.

On peut aussi faire un coulis verd, avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de-même dans une casserole avec de bon boüillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus : vous pilez vôtre verd de

ciboule & vos épinars dans le mortier, & l'aiant passé avec le reste par l'étamine, vous le jettez sur vôtre Potage, avec des asperges en petit pois semées par-dessus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage de têtes d'Agneaux, une bonne purée verte : & pour le déguiser une autre fois, on fera un coulis des foies ; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois on les peut couvrir de petits pois, & un coulis de-même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneaux bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; aprés on ôtera tous les os & la langue, aiant soin que la peau reste toute entiere : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; & les aiant ficelées, on les fera cuire. Aprés qu'elles seront cuites, on les dressera sur le Potage, & on le garnira de-même que ci-devant, ou bien du moû d'Agneau mariné, & frit en pâte.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneaux, avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laituës Romaines farcies ; garnissant encore ledit Potage, des tiges de Laituës passées à la poële avec lard fondu &

farine frite, & mitonnées enſuite dans un pot avec bon boüillon, que l'on blanchira avant que dreſſer, avec des jaunes d'œufs paſſez par l'étamine.

Entrées de pieds d'Agneaux.

Il faut bien échauder les pieds d'Agneaux; aprés les faire cuire, & les farcir, aiant levé l'os du milieu. Quand ils ſeront farcis, il les faut tremper dans un œuf battu, & les bien paner; enſuite les frire comme des croquets, & garnir vôtre plat avec du perſil frit.

Ils vous peuvent auſſi ſervir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme ſi c'étoit des Pigeons au blanc. On en peut encore garnir le Potage de têtes d'Agneaux ci-devant; & il faut ſervir le tout chaudement.

On fait un autre Ragoût d'Agneau, le coupant en quatre; & aprés l'avoir lardé de moien lard, & luy avoir donné un peu de couleur, on le fait cuire dans une terrine ou caſſerole, avec boüillon, ſel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes. Etant cuit, paſſez huîtres par la poële,

un peu de farine, deux anchois, jus de citron en servant, & garnissez de champignons frits.

Aloiau.

Aloiau à la Godard.

Faites cuire un Aloiau de la premiere piece à la broche, à moitié piqué de gros lard, c'est à dire le Filet. Etant à demi cuit, vous le retirerez, & le mettrez dans une marmite, avec un bon assaisonnement & jus bien nourri, un peu de truffles, champignons, morilles, artichaux, seulement pour donner goût; parce que vous faites un autre Ragoût de truffles, champignons, morilles, cus-d'artichaux, ris-de-veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-dessus vôtre Aloiau, & le garnissez de marinade de Poulets, ou cotelettes marinées.

Aloiau à l'Angloise.

Prenez un Aloiau de la premiere piece, & le mettez deux jours au sel: en suite mettez-le à la broche; & étant bien cuit, panez-le, & jettez un bon ragoût par-dessus & par-dessous; garnissez-le de hattelettes, de marinade,

ou de poupietes cuites à la broche.

Aloiau de Bœuf au Concombre.

On fait une autre moienne Entrée d'un Aloiau de Bœuf, avec un bon ragoût de Concombre, & un peu de rocambole & fines herbes bien menuës; que le tout soit de bon goût. Voiez pour cet effet sous la lettre B. la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au Concombre. Vous garnirez de cotelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou autre chose convenable.

Aloiau de Bœuf farci.

Vous pouvez le farcir d'un Salpicon, dont vous trouverez la maniere sous la lettre S. Ou bien, vôtre Aloiau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu, avec du lard, graisse de Bœuf, fines herbes, épices & bonnes garnitures; vous en farcissez vôtre Aloiau entre la peau & l'os, & le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite en achevant de cuire. Vous garnissez de Fricandeaux en façon de cotelettes piquées, avec pain frit; & étant sur Table on ôte les

peaux pour avoir la liberté de le manger avec une cueillere.

Aloze.

Comment on la sert rôtie.

Ecaillez-la & l'inciſez ; & aprés l'avoir frotée de beurre & de ſel, ou bien lui avoir fait prendre ſel dans une tourtiere avec de l'huile, faites-la griller à petit feu ſur le gril, qu'elle ſoit de belle couleur. Vous la pouvez ſervir à l'ozeille, & à la créme. A l'ozeille, on y ajoûte du perſil, cerfeüil, ciboule, ſel, poivre, muſcade, & bon beurre. On peut auſſi la ſervir avec un ragoût de champignons, ou une ſauſſe brune avec capres.

Aloze au Court-Boüillon.

L'aiant écaillée & inciſée faites-la cuire avec vin blanc, vinaigre, ſel, poivre, clous, laurier, oignons, & citron verd ; & la ſervez ſur une ſerviette.

Alloüettes.

Vous pouvez mettre les Alloüettes en Ragoût pour Entrées : on en peut faire auſſi un Pâté chaud, & une Tourte.

Pour

Pour la Tourte & le Pâté, on n'a qu'à voir ce qui sera dit pour d'autres Volailles semblables, entr'autres pour les Pigeonneaux, hors qu'on ne farcit point les Alloüettes comme on fait les Volailles plus grosses. On ôte seulement les jusiers qu'on range au fond du Pâté; & l'on garnit de champignons, foies-gras, truffles, lard pilé, & autre assaisonnement : en servant on y met de bon jus de Veau ou de Mouton, & un jus de citron; & pour la Tourte, quelques capres,

A l'égard du Ragoût; aiant vuidé vos alloüettes, passez-les à la poële, avec lard & un peu de farine : ensuite, mettez les dans une terrine, avec boüillon, vin blanc, dattes par morceaux, écorce de citron confit, pistaches, canelle, sel, poivre, prunes de brignoles, & jus de citron en servant. Vous garnirez avec ces mêmes choses, & servirez à courte sausse.

On ne s'arrête pas à remarquer qu'on mange les Alloüettes grasses rôties, cela étant assez connu.

Pour les Potages d'Alloüettes, voiez la lettre P.

Amandes.

Les Amandes servent à plusieurs usa-

ges : on en fait de la Pâte, des Potages, du Lait d'Amandes, des Tourtes ; & on fait cuire aussi des Amandes vertes. Voici la maniere de faire toutes ces choses.

Pâte d'Amandes.

Il faut prendre des Amandes qui soient bien échaudées, & les laver dans l'eau fraîche : aprés il les faut piler, & les arroser d'un peu de blanc d'œuf foüetté, avec un peu de fleur d'orange foüettez ensemble ; & à mesure que l'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile. On ne sçauroit les trop piler. Quand elles le sont comme il faut, on tire cette Pâte sur un bassin, & on la dessêche avec de beau sucre, comme si c'étoit une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle soit bien maniable. Cette pâte vous servira à en faire des abaisses pour des Tourtes, & toute sorte de petits ouvrages dont vous les voudrez garnir. Il faut auparavant laisser un peu reposer la Pâte, & former ensuite ce que vous souhaiterez.

Il s'en fait encore de cette autre maniere. Aprés que les Amandes sont piées en les arrosant comme ci-dessus, &

aprés qu'elles le ſont ſuffiſamment, il faut avoir une poële à confitures, & y mettre du ſucre, qu'il y en ait plus que de Pâte : on clarifira le ſucre avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire à la plume. Enſuite mettez-y vôtre Pâte dedans ; & prenant la gâche en main, délaïez le tout proprement enſemble. Portez vôtre poële ſur le fourneau, & remuez toûjours à force de bras, juſqu'à tant que la Pâte ſe détache de la poële. On la tirera enſuite ſur le baſſin, avec du ſucre fin deſſous ; & on la roulera en gros rouleau, pour la laiſſer repoſer quelque peu de tems, avant que de l'emploier. Vous la pouvez travailler de pluſieurs manieres ; la glacer, paſſer à la ſeringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous reſteront étant ſeches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir ; & cela vous ſervira à en former de Petits-choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

Lait d'Amandes.

On ſert le Lait d'Amandes pour Entremets ; voici comment il ſe fait. Pro-

Universitas BIBLIOTHECA Ottaviensis

nez des Amandes ; & les aiant échaudées pour les peler, pilez-les dans le mortier, comme ci devant. Vous prendrez ensuite un peu de lait, & passerez le tout bien proprement par l'étamine. Etant passé, il faut avoir quatre jaunes d'œufs avec les blancs battus ensemble, & y verser du lait peu à peu ; aprés quoi on y met un peu de sel & de muscade. Pour le cuire, vous aurez une marmite sur le fourneau avec de l'eau ; & quand elle boüillira, vous mettrez un plat sur cette marmite, avec un morceau de beurre de Vanvre, ou autre de pareille bonté : vous verserez dans ce plat vôtre Lait d'Amandes, & vous remuërez toûjours, jusqu'à ce qu'il se forme une crême. Il le faut servir chaudement, sans sucre.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'Amandes, selon la grandeur de vôtre plat ; & les aiant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrosant d'un peu d'eau. Etant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu, avec de l'eau qui soit tiede, & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans vôtre mortier, & passerez le tout par l'étamine, deux

ou trois fois. Enſuite, mettez ce Lait dans une marmite qui ſoit bien nette, avec un bon morceau de ſucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit. Pour dreſſer vôtre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat; & quand elles ſeront ſechées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même Lait; & étant prêt à ſervir, arroſez-l'en autant qu'il eſt neceſſaire.

Quelques uns font boüillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mélent enſemble dans un mortier avec les Amandes, & le font enſuite mitonner dans la marmite l'eſpace de trois ou quatre heures, avec ſucre & canelle, comme ci-deſſus; aprés quoi ils le paſſent, & dreſſent de-même.

Vous garnirez avec du maſſepain, ou des Amandes à la prâline, que vous pouvez faire de cette maniere, ſi vous voulez vous en donner la peine. Prenez des Amandes bien échaudées, & faites bien égouter leur eau: aprés quoi vous les ſucrerez, & les jetterez tout d'un tems dans une poële à frire, que vous aurez de prête avec de bonne huile chaude. Vous les remuërez & tournerez

toûjours, jusqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or : & alors vous les tirerez vîtement, & en ferez quatre ou cinq tas, parce qu'elles s'attacheroient ensemble ; & vous en garnirez vôtre Potage.

Tourte d'Amandes.

Il faut piler environ deux bonnes poignées d'Amandes douces, & en les pilant les arroser d'eau de fleur d'orange. On y ajoûte de l'écorce de citron confit, d'autre écorce de citron verd, & du sucre ; & on pile bien le tout ensemble, avec fort peu de farine que l'on y met : ensuite on foüette deux blancs d'œufs à la neige, que l'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs ; & toute cette farce étant bien démêlée, on la tire dans un petit plat. On fait une pâte avec de la farine, du beurre, un jaune d'œuf, & un peu de sel ; il faut sur tout que cette Pâte soit bien faite : aprés quoi on en étend une abaisse, que l'on met dans la tourtiere, avec un petit bord autour, que l'on y fait avec la pointe du coûteau. Quand il est tems de la faire cuire, on met dedans la farce que l'on a preparée, en sorte qu'elle tienne & rempliſſe toute l'abaisse : on la glace avec un peu de

ſucre fin, & on la met dans le four; prenant garde du feu deſſus, & y en mettant toûjours deſſous.

Maniere de faire cuire des Amandes vertes.

Quand vous avez vos Amandes vertes, mettez un grand poëlon ſur le feu, avec de l'eau & de la cendre dedans, que vous ferez chaufer. En cuiſant, vous écumerez les charbons qui viendront au-deſſus : & lorſque cela aura boüilli long-tems, & que vous trouverez en tâtant, que cette eau ſera devenuë douce & gliſſante, à peu prés comme une bonne leſſive, jettez-y vos Amandes, & leur faites donner trois ou quatre boüillons; & auſſi-tôt tirez-les, pour les jetter dans d'autre bonne eau fraîche. Vous les laverez de cette maniere dans quatre ou cinq eaux, aprés quoi il faut avoir la poële ſur le feu, avec de l'eau qui ſoit comme boüillante, & qui cependant ne boüille point. On jettera les Amandes dans cette eau : & afin qu'elles ne ſurnagent point au-deſſus, vous enfoncerez dans la poële un plat de la même largeur, mais qui entre dedans; & par ce moien vous les empêcherez de

devenir noires. Il faut toûjours maintenir un bon feu ; & au cas que l'eau veüille boüillir, mettez-y d'autre eau froide peu à peu pour l'en empêcher. Il faut que vos Amandes cuisent à force de chaleur. Pour sçavoir si elles sont assez blanchies, prenez une épingle, & piquez l'Amande au-travers : si elle tient à l'épingle, c'est signe qu'elle n'est pas blanchie ; & si elle la quitte, c'est une marque qu'elle l'est. Alors vous les tirerez, & les remettrez d'abord dans de bonne eau fraîche, ensuite dans de bon sirop de sucre clarifié. Pour les servir liquides, il faut que vôtre sucre soit à moitié en gelée : Et pour les tirer au sec, aprés que les Amandes sont cuites de la maniere qu'il a esté dit, tirez-les, & les laissez bien égouter : faites cuire vôtre sucre à la grand' plume, & qu'il ne soit pas gras, mais d'une belle glace, afin que vos Amandes que vous y jetterez paroissent bien vertes. On peut faire la même chose à l'égard des *Abricots verts*, pour les servir liquides & au sec. Voiez le Nouveau Confiturier page 39.

Anchois.

On fait un Coulis d'Anchois ; & il en

entre dans plusieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il seroit inutile de rappeller ici, puisque cela est suffisamment expliqué aux endroits on il en faut emploier. On remarquera seulement, que l'on peut frire les arêtes des Anchois qui vous auront servi, les aiant passées dans une pâte faite avec vin blanc, farine, un peu de sel & poivre; &, ou vous en garnirez autre chose, ou vous les servirez pour Hors-d'œuvre, avec orange & persil frit.

Andoüilles.

Les Andoüilles se servent pour Entrées, plus que pour Entremets : on fait celles de Cochon de la maniere qui suit.

Andoüilles de Cochon.

Prenez de gros boiaux de Cochon, & ôtez-en le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Vous fendrez ce boiau, & vous y mettrez aussi un peu de vin blanc, pour en ôter le mauvais goût. Aprés qu'il sera blanchi,

vous le tirerez dans de l'eau fraîche ; & l'aiant ensuite porté sur la Table, vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andoüilles. Vous prendrez du ventre de Cochon, & en ôterez le gras ; & vous couperez cette viande en gros lardons, de la même grandeur de vos Andoüilles ; & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut : aprés quoi vous prendrez les chemises dont on doit ôter le petit boiau de dedans, les bien netoier, & les faire aussi tremper quelque-tems, pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andoüilles ; & aiant ficelé les bouts de chaque Andoüille, vous les passerez proprement dans la chemise, pour les en revêtir, & les lier. Quand vous aurez fait vos Andoüilles, il les faut emporer dans une marmite, avec de l'eau, des tranches d'oignon, un oignon piqué de clous de girofle, deux feüilles de laurier, un peu de panne de Cochon ; & vous les ferez cuire doucement, en les écumant bien, y jettant aprés que vous les aurez écumées un ou deux verres de vin blanc. Vous les laisserez refroidir dans le même boüillon, & vous les tirerez ensuite, & prendrez garde de

les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un tems.

On peut servir un Potage d'Andoüilles aux Pois passez avec bon boüillon; & pour cela on fait cuire l'un & l'autre à part : les Andoüilles avec un bouquet, & un morceau de citron verd. On met dans la purée, de fines herbes menuës, passées à la poële avec lard fondu. L'Andoüille se coupe par roüelles, pour dresser sur vos croutes mitonnées, avec poivre blanc, jus de Mouton & de citron en servant : garnissez de pain frit, & de citron par tranches.

Andoüilles de Veau.

Aiez des boiaux de Veau qui soient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficelez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la têtine de Veau blanchie, de la fraise de Veau de même, & coupez le tout par petits dez ou roüelles. Vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines, battuës, avec une feüille de laurier. Il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées; & vous y ajoûterez en-

viron demi-setier de bonne crême de lait. Vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez aprés la casserole en arriere. Il y faut jetter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout : aprés quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les empoterez de la même maniere que celles de Cochon. On les fait cuire de-même, & il les faut aussi laisser réfroidir dans leur boüillon; pour les servir, on les fait griller sur du papier, & on les sert chaudement. Ces sortes d'Andoüilles se peuvent faire en Eté, quand on est hors du tems des Cochons; comme dans les Païs où l'on n'en tuë pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

ANDOÜILLETTES.

On fait des Andoüillettes de Veau, avec de la chair de Veau hachée, du lard, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, canelle pilée, leur faisant prendre une belle couleur; & en servant on y délaie des jaunes d'œufs, avec du verjus & un jus de citron. Ces mêmes An-

doüillettes se mettent à la broche dans des platines de lard ; & on les arrose de ce qui tombe, avec jaunes d'œufs & mie de pain, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, pour leur faire prendre une belle croute : & pour servir, on y met du jus de Mouton ou autre, un jus de citron, & persil frit pour garniture.

Il se fait aussi des Andoüillettes de Poisson ; avec de la chair d'Anguille & de Carpe, hachée ou pilée dans le mortier, assaisonnée à l'ordinaire. D'une partie de cette chair, on forme un Cervelat dans un linge, & on le fait cuire avec vin blanc, beurre, un bouquet de fines herbes ; & du reste, on en forme des Andoüillettes, que l'on met cuire dans du beurre, avec du boüillon & un bouquet. Passez des Champignons par la poële, avec laites de Carpes, & un peu de farine ; & aprés les avoir fait un peu boüillir avec du boüillon de poisson & citron verd, mettez-les avec vos Andoüillettes. Vous les pouvez servir ainsi pour Entrées ; ou bien en Potage, les dressant sur vos croûtes mitonnées, garni du Cervelat en tranches, & tranches & jus de citron.

Anguilles.

Maniere de les farcir.

Vous les pouvez farcir sur l'arête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un bon godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battez bien dans un mortier; vous y mettez de la crême, de la mie de pain, deux ou trois rocamboles, la moitié d'une gousse d'ail: & vôtre godiveau étant de bon goût & bien assaisonné, vous en farcissez vos arêtes bien proprement; vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles soient de belle couleur.

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille sera écorchée, coupez-là par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau boüillante. Etant égoutez sur une serviette, vous les passez au beurre blanc, & vous les faites cuire avec sel, poivre, clous, muscade, feüille de laurier, & un morceau de citron; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Passez aussi des cus-d'artichaux, champignons & pointes d'asperges, avec

bon beurre & fines herbes, que vous y ajoûterez ; & faites une sauſſe blanche avec des jaunes d'œufs & verjus, quand le tems le permet, & qu'on eſt prêt à ſervir. Garniſſez de pain frit & citrons par tranches, & ſervez avec le jus même.

Anguilles à la ſauſſe brune.

Vous les paſſez à la poële, avec beurre roux, fines herbes bien menuës, ciboules, ſel, poivre, clous, muſcade & capres ; un peu de verjus & de vin blanc, ſi vous voulez, & farine frite : Enſuite vous faites cuire le tout enſemble dans un plat, ou une terrine ; & garniſſez de citron en ſervant.

Anguille frite.

On ne la doit point écorcher ; mais ſeulement ôter l'arête, la couper par tranches, la faire mariner avec vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & citron ; puis les fariner, & les frire en beurre affiné. Pour ſervir, faites-y une perſillade, avec vinaigre roſat & poivre blanc.

Anguille sur le gril.

Aprés l'avoir écorchée & mise par tronçons, faites-les mariner comme cidessus : & les aiant fait rôtir sur le gril, faites une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clous, vinaigre, & un peu de boüillon ; & faites-y un peu boüillir vos Anguilles, quand elles seront cuites. On la sert aussi à la sausse Robert, & à la sausse douce.

Anguilles à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnez de sel, poivre, clou, muscade ; & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous mettrez un lit sur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Envelopez-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le jambon de Poisson, c'est-à-dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son boüillon, servez par tranches pour Entremets, plûtôt que pour Entrées.

Potage d'Anguilles.

Ecorchez-la, & la mettez par tronçons :

çons : paſſez-les à la poële, avec beurre roux, fines herbes, farine & aſſaiſonnement, & l'empotez avec boüillon de Poiſſon, dont vous trouverez la maniere, lettre B. Vos croûtes étant mitonnées, dreſſez vôtre Potage, & ſervez avec capres & jus de citron.

Pâté & Tourte d'Anguille.

On fait un Pâté chaud d'Anguille pour Entrée, l'aiant coupée par tronçons aprés l'avoir écorchée. Vous l'aſſaiſonnez à l'ordinaire, avec ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes, ciboules, beurre, capres, laurier, chapelûre de pain ; à demi cuit un verre de vin blanc, & jus de citron en ſervant. Vous dreſſerez le Pâté en ovale, ou rond, avec pâte fine.

Pour la Tourte, vous pouvez ou hacher l'Anguille aprés l'avoir écorchée & ôté l'arête, ou la couper par roüelles; l'aſſaiſonnant comme deſſus, avec des champignons par morceaux ; & des jaunes d'œufs & jus de citron en ſervant, pour faire une ſauſſe blanche.

ARTICHAUX.

On a pû voir diverſes manieres d'ac-

commoder des Artichaux, pour les servir pour l'Entremets. Voici les principales.

Artichaux à la sausse blanche.

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & un peu de sel. Quand ils seront cuits, passez les cus par la poële avec persil, assaisonnez de sel, & poivre blanc; & faites une sausse avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de boüillon.

Artichaux au beurre blanc.

Vos Artichaux étant cuits comme dessus, ôtez le foin; & faites sausse avec beurre blanc, vinaigre, sel & muscade.

Artichaux frits.

Coupez-les par tranches, ôtez le foin & les faites boüillir trois ou quatre tours: mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, sel & ciboule; puis les farinez, & les faites frire dans du saindoux ou beurre affiné: Servez avec persil frit.

Cus d'Artichaux en pâte, & frits.

Les Artichaux étant cuits & nettoiez

de leur foin, faites pâte avec farine, sel, poivre, & eau ; & empâtez-les, pour les frire en grande friture. Servez aussi avec persil frit, & un filet de vinaigre rosat.

Autres manieres.

On sert encore des Artichaux à la crême, qui est comme les Asperges : d'autres à la Saingaraz & à la sausse au Jambon, pour les jours gras ; sur quoi voiez l'essence de Jambon, lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz, lettre L. Et enfin, d'autres à l'estoufade, & glacez. Ils sont encore d'un grand secours toute l'année, pour presque tous les Ragoûts, Potages & Entrés ; ainsi il est necessaire d'en faire bonne provision, en observant ce qui suit.

Maniere de conserver des Artichaux.

Prenez de l'eau se'on la quantité de vos Artichaux, en sorte qu'ils puissent tremper ; & faites-la boüillir, avec du sel à proportion. Tirez-la ensuite hors du feu, & laissez-la reposer, afin que la crasse du sel aille au fond. Aprés il la faut couler dans le pot où vous vou'ez mettre vos Artichaux, qui doivent être

bien tournez ; & les blanchir seulement pour en ôter le foin & la crasse. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met ensuite dans la saumure que l'on a faite, versant au-dessus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puisse penetrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir soigneusement avec du papier, & une planche par-dessus, pour que cela ne respire le moindre air. Pour les emploier, on les dessale auparavant dans de l'eau fraîche. Ils se peuvent garder une année entiere.

On en peut aussi conserver de secs : & pour cela, aprés que vos Artichaux sont blanchis, & que le foin en est ôté comme ci-dessus, vous les tirez sur des grilles ou claies d'osier, pour les faire égoûter ; & on les fait ensuite secher au Soleil, ou dans le four moderément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois. Avant que de les emploier, il faut les faire tremper dans de l'eau tiede, pendant une couple de jours : ils reviendront par ce moien, comme quand ils étoient frais ; & l'on trouvera qu'ils en seront beaucoup meilleurs que de l'autre maniere. En les faisant blanchir, il y faut avec de l'eau, un peu de verjus &

de sel, & de bon beurre pour les jours maigres ; & pour les jours gras, on peut mettre de la bonne graisse de Bœuf.

Asperges.

Les Asperges se mangent de plusieurs manieres. Il s'en fait des Potages, avec differentes Volailles, ou à la Purée verte, comme on en a pû voir assez d'exemples : & on les sert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres, ou autres plats ; tantôt en Salade, tantôt au blanc & au jus lié, & tantôt à la crême. Voici comme on les accommode de cette derniere sorte.

Asperges à la crême.

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau boüillante. Aprés on les passe au bon beurre dans la casserole, ou avec du lard, si l'on n'a pas de fort bon beurre ; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait & de la crême, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délaier un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, pour lier.

vos Asperges ; & vous servez en même-tems.

On en peut faire autant pour des culs d'Artichaux, & pour les petits pois ; mais à ceux-ci il faut du sucre, & un peu de persil haché : du reste on les passe de la même maniere.

Vous pouvez aussi servir des Asperges en petits Pois, avec un coulis verd de cosses de Pois, ou autre chose ; une croûte au milieu, & garni d'un cordon de pain & de jambon.

Asperges au jus.

Passez vos Asperges rompuës par morceaux, avec lard fondu, persil, cerfeüil coupé menu, & une ciboulette que vous retirerez ; assaisonnez de sel & muscade, & les faites mitonner dans un pot à petit feu : aprés vous les degraisserez, & y mettrez un jus de mouton & de citron ; servez à courte sausse.

Asperges au beurre blanc.

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel : faites sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toûjours ; &

verſez-la ſur vos Aſperges, quand elles ſeront dreſſées. Il n'y a rien en cela que d'aſſez connu; auſſi bien que pour les Aſperges en Salade. A l'égard des Potages, voiez par le moien de la Table, ceux où il en ſera parlé; & au rang des Tourtes, la maniere d'en faire une d'Aſperges.

Pour conſerver des Aſperges.

Otez-en le dur, & les faites boüillir un boüillon avec ſel & beurre: remettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites égoûter. Etant froides, mettez-les dans un vaſe où elles puiſſent être de leur longueur, avec ſel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre: couvrez-les de beurre fondu, comme les Artichaux, mettant un linge entre deux; & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en ſervir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

B.

BARBOTTES.

LA Barbotte eſt un Poiſſon de Lac & de Riviere. Vous les pouvez ſervir en Ragoût, & en Caſſerole; les mettre

en Pâte ; & en faire un Potage au boüillon brun.

Ragoût de Barbottes.

Nettoiez les Barbottes de leur limon avec eau chaude ; & les aiant farinées, faites-les frire en bonne friture, & les mettez dans un bassin, avec beurre roux, farine, anchois fondus, le tout passé ensemble ; assaisonné de sel & muscade, une ciboule, capres, & jus d'orange, ou verjus de grain. Garnissez de persil frit & citrons par tranches, & servez pour Entrées, comme tous les autres Ragoûts de Poisson.

Barbottes en Casserolle.

Limonez les Barbottes, gardez le foie, & passez-les à la poële avec beurre roux ; puis les mettez dans une terrine avec le même beurre, un peu de farine frite & vin blanc ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un morceau de citron verd. Faites un Ragoût à part, de la même sausse des Barbottes, avec les foies & des champignons ; & garnissez-en votre plat y ajoûtant un jus de citron en servant.

Potages & Pâté de Barbottes.

Pour le Potage ; aprés les avoir lavées, passez-les entieres à la poële, avec beurre roux & un peu de farine ; puis faites-les cuire dans une terrine, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes, boüillon de poisson, ou purée, & un peu de vin blanc. Etant cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, & garnissez de champignons & capres.

Pour le Pâté ; dépoüillez la Barbotte, & dressez une pâte fine, où vous la mettrez avec ses foies, champignons, laites, queuës d'écrevices, huîtres, cus-d'artichaux ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, ciboules, & jus de citron en servant.

BARBUES.

Entrée de Barbuë marinée.

Découpez-là par-dessus le dos, afin que la marinade penetre ; & quand elle sera marinée, vous la panerez bien de mie de pain & chapelûre assaisonnée, & vous la ferez cuire au four : Garnissez de petits Pâtez.

Barbuë en Salade.

Vous la faites cuire au court-boüillon, & étant froide vous la coupez en filets dont vous garnissez une assiette, & de la petite Salade; & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page 70. & servez pour Entremets.

Autres manieres.

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vôtre Barbuë entiere; & servez-la chaudement, avec une sausse blanche & crême pour Entrée.

On la sert aussi en filets à la sausse aux Anchois; & au court-boüillon sur une serviette, étant froide, pour Entremets.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

BECASSES.

Maniere de faire une Entrée de Becasses au vin.

Il faut prendre les Becasses, & les

Couper en quatre, comme on fait les Poulets pour une fricaſſée blanche. Aiez des truffles que vous couperez par tranches, des ris-de-veau, des champignons, des mouſſerons ; & paſſez le tout enſemble, en le moüillant de bon jus. On y met enſuite deux verres de vin blanc ou rouge, n'importe. Quand cela eſt bien cuit & aſſaiſonné, il y faut du bon coulis de Becaſſe pour lier la ſauſſe, ou de quelqu'autre bon coulis dont on aura la commodité. On peut auſſi y mettre une cueillerée d'eſſence de Jambon, le tout bien dégraiſſé. Rangez vos Becaſſes dans le plat, le ragoût par-deſſus ; & preſſez un jus de citron avant que de ſervir chaudement.

Pour faire un Salmi de Becaſſes au vin.

Faites rôtir des Becaſſes ; & quand elles ſeront à demi-cuites, coupez-les en piéces, & mettez les dans une caſſerole avec du vin, ſelon la quantité des Becaſſes que vous aurez. Mettez-y des truffles & des champignons hachez, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout On lie la ſauſſe avec quelque bon coulis : on dreſſe enſuite ſes Becaſ-

ses ; & on les tient chaudes, sans qu'elles boüillent. Auparavant que de servir, vous les dégraisserez bien, & vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

On peut aussi faire une Entrée de Becasses en surtout ; surquoi voiez l'article des Pigeons qu'on accommode ainsi, lettre P. & le Pâté chaud de Becasse & Perdrix, au premier article des Pâtez.

Becassines.

Les Becassines se peuvent servir en Ragoût aussi-bien que rôties. Pour cela, fendez-les en deux, & n'ôtez rien du dedans : passez-les à la poële avec lard fondu ; assaisonnez de sel, poivre blanc, une ciboule que vous retirerez, & un peu de jus de champignons & de citron ; servez garni de tranches de citron.

Beignets.

Il se fait des Beignets de plusieurs manieres. Il y a des Beignets de pomme, des Beignets au lait, des Beignets de blanc-manger, & des Beignets à l'eau ; & on sert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

Entremets de Beignets à l'eau.

Prenez une casserole, & y mettez de l'eau & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites boüillir cela sur un fourneau ; & y aiant mis deux bonnes poignées de farine & un peu de beurre, tournez-le à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arriere ; & y mettant deux jaunes d'œufs, vous les mêlerez bien ensemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze, que vôtre pâte soit delicate. Il faut ensuite fariner sur son tour, tremper la main dans la farine & tirer vôtre pâte par morceaux sur le tour. Quand elle aura reposé, il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre: & quand on sera prêt à servir, vous les frirez dans du bon saindoux ; & les aiant tirez, vous jetterez du sucre dessus & de l'eau de fleur d'orange, & vous servirez promtement pour Hors-d'œuvres. On en peut aussi garnir des Tourtes de crême.

Entremets de Beignets au blanc-manger.

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou six eaux, & le faire sécher à l'air du feu, mais bien. Vous le pilerez aprés cela dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine : il en faut une bonne demi-once, selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y mettrez cette farine, & la délaierez bien avec du lait, vous y ajoûterez aprés une chopine de lait; & mettant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toûjours. On y met aussi quelque estomac de Poularde rôtie, haché ; & vous formerez vôtre pâte comme si c'étoit pour faire un Crême pâtissiere. Il faut fariner sur son tour, vuider cette pâte dessus, & la détendre avec vôtre rouleau. On peut encore y mettre un peu de sucre, d'écorce de citron confit, & de citron vert râpé en cuisant. Vôtre pâte étant réfroidie & bien étenduë sur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets a l'eau : farinez vôtre main, & les roulez proprement avec ; & faites-les frire dans du

bon saindoux comme les autres. Quand on sera prêt à servir sucrez & poudrez-les de-même, avec de l'eau de fleur d'orange ; & s'ils vous servent de plat, garnissez-les de Beignets à-l'eau, ou autres.

Beignets au lait.

On les fait de-même que les Beignets à l'eau ; mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole. Il faut ensuite prendre une assiette, & renverser la pâte sur le cul de ladite assiette, bien étenduë : & aiant du saindoux bien chaud & une cueillere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le saindoux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cueillere. Vous remuërez toûjours la poële doucement : & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chaud, & les poudrerez d'eau de fleur d'orange ; aprés quoi vous les sucrerez encore un peu. On en peut glacer si l'on veut avec la pêle du feu, & les servir chaudement.

Autres manieres de Beignets.

On fait encore des Beignets de pomme, d'abricots en confiture seche, de prunes, de cerises à oreille, de pistaches lissées, de groseilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmesan ; & aux uns il faut une pâte claire, aux autres plus forte. Comme c'est plus une affaire d'Officier que de Cuisinier, nous n'en dirons pas davantage.

Biche.

Pour sçavoir la maniere d'accommoder la Biche, on peut consulter l'article du Cerf, étant de même nature ; sinon qu'elle est plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de-même, aprés l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir ; & étant cuite, on met capres & farine frite dans son dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans sa sausse.

On peut aussi, étant piquée, marinée, & rôtie envelopée dans du papier, y faire une sausse douce, avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & une échalote entiere,

Voiez pour le Civet de Biche, lettre C.

Biscuits.

Maniere de faire des Biſcuits de Savoie.

Il y a de pluſieurs ſortes de Biſcuits aſſez commun : voici pour ceux qu'on appelle Biſcuits de Savoie. Prenez trois ou quatre œufs bien frais, plus ou moins, ſuivant la quantité que vous voulez faire de Biſcuits. Vous prendrez une balance, & mettrez vos œufs dans un des côtez, & de l'autre de la farine cuite dans le four : vous hauſſerez la balance pour rendre le poids égal de part & d'autre ; & ſi vous y avez mis quatre œufs, par exemple, vous en tirerez un & laiſſerez les trois autres : vous peſerez du ſucre fin en poudre à la peſanteur des œufs ; & vous ôterez les quatre blancs pour en former de la neige la plus forte qui ſe puiſſe. Il y faut hacher de l'écorce de citron verte qui ſoit réduite comme en poudre, & y mettre la farine qui vient d'être peſée. Vous battrez un peu, & y mettrez enſuite le ſucre ; & aprés l'avoir encore un peu battu, vous y ajoûterez les jaunes d'œufs, & foüette-

rez le tout ensemble quelque-tems. Il faut ensuite former vos Biscuits sur du papier, en rond ou en long, selon les manieres que l'on voudra, & vous les glacerez proprement avec du sucre en poudre. On les fait cuire au four, prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud; & aussi-tôt qu'ils sont cuits, vous les détachez du papier avec un coûteau bien mince. On les sert au fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Autre sorte de Biscuits.

Il faut prendre trois ou quatre œufs, selon la quantité que vous voulez faire de Biscuits, & les battre tant soit peu. On y met ensuite quatre ou cinq bonnes pincées de sucre râpé, & d'écorce de citron, le tout mêlé ensemble, avec quatre ou cinq cueillerées de farine cuite dans le four. Il faut verser de cette composition sur du papier que vous aurez poudré de sucre grossierement; & l'aiant poudré de sucre par-dessus, vous le mettrez dans le four pour le faire secher. L'aiant retiré, vous couperez vos Biscuits tout d'un tems avec le papier par-dessous, selon la grandeur & la forme que vous les voulez; &

avec un canif, vous ôterez le papier doucement de peur de rien rompre ; ce qui se fait facilement, parce qu'ils doivent être bien secs. On les sert comme les premiers, ou pour le Fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Il y a de plusieurs autres sortes de Biscuits ; mais outre qu'ils ne different presque que de nom, c'est une affaire d'Officier : Ainsi nous renvoions le Curieux à l'Instruction donnée au Public pour ces personnes.

Bisques.

On sert des Bisques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premierement marquer la maniere de celles-ci.

Pour faire une Bisque de Pigeons.

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir & éplucher ; les faire cuire dans de bon boüillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de servir,

selon la grosseur de vos Pigeons ; & étant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des ris-de-Veau bien blanchis, coupez en deux, des champignons coupez par petits morceaux, des truffles par tranches, des culs d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu de vôtre Potage. Vous passez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine & un oignon piqué, & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé on y met un peu de bon boüillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graisse de Veau & du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de trois clous de girofle ; sur tout, que le tout soit bien blanchi : passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine, avec de bon boüillon, il n'en faut que deux cueillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & vôtre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de la croûte de pain de Potage sechée au feu. On fait mitonner son Potage avec de bon boüillon : on dresse les Pigeons dessus, & le cu-d'artichaux

au milieu : le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes sur l'estomach : le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus. Il faut avoir en même-tems, un morceau de Bœuf ou Veau rôti à la broche, à demi cuit : on le coupe dans une casserole, ou un plat; & à force de main on le presse, pour en tirer tout le jus. On ne le mettra pas au feu, afin qu'il devienne blanc : & quand vôtre Potage sera dressé, vous l'arroserez de ce jus, afin qu'il soit bien marbré; vous le garnirez avec du citron, & vous en exprimerez une moitié par-dessus, & servirez chaudement.

Bisques de Cailles, & autres.

Vous trousſez vos Cailles bien proprement, comme des Poulets; & vous les passez au roux; qu'elles soient d'une belle couleur. Vous les empotez dans un petit pot, avec de bon bouillon, bardes de lard, un bouquet, clous de girofle, & autre assaisonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de maigre de lard, & du citron verd; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirez vôtre Bisque comme l'autre, de ris-de-Veau, cus-d'artichaux,

champignons, truffles, fricandeaux, crêtes, dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles ; & marbrerez vôtre Potage, d'un coulis de Veau & jus de citron en servant.

Les Bisques de Chapons & Poulardes, se font de la même maniere que les precedentes ; aussi-bien que celles de petits Poulets de grain.

Pour la *Bisque de Poissons*, hachez des champignons bien menus, & les mettez sur les croûtes, que vous ferez mitonner avec bon boüillon de Poisson. Vous ferez le ragoût de laites de Carpes, foies de Brochet, queuës & pattes d'Ecrevices, & jus de citron ; garni de même.

Blanc-manger.

On sert du Blanc-manger dans l'Entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvres. Pour le faire, prenez des pieds de Veau, & une Poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse. Il faut faire cuire tout cela sans sel, & le passer quand il est bien cuit, prenant garde qu'il ne soit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en : ensuite mettez-y du sucre, de la canelle, & de l'écorce de citron ; & faites boüil-

lit le tout un peu de tems, dans une caſſerole ſur le feu, aprés l'avoir bien dégraiſſé. Il faut avoir des amandes douces, & ſi l'on veut, on peut y en mettre ſept ou huit d'ameres, ſuivant la quantité de vôtre Blanc-manger : on les pile bien, en les arroſant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Vous paſſez vôtre Blanc-manger, qui ne ſoit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois ; aprés vous relavez bien les étamines, & les repaſſez encore une fois, afin qu'il ſoit bien blanc. Aprés l'avoir mis dans un plat, vous le glacez proprement, & paſſez par-deſſus deux feüilles de papier blanc, pour en ôter la graiſſe. On y met une goûte d'eau de fleur d'orange ; & quand il ſera bien gelé, vous le ſervirez froidement, le garniſſant de citron.

Pour faire le Blanc-manger de diverſes couleurs, voiez ce qui ſera dit pour la Gelée.

Blanc-manger de corne de Cerf.

Prenez environ une livre de corne de Cerf rapée, ſelon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raiſonnablement, en ſorte qu'en tâtant

avec les doigts, vous trouviez que l'eau en soit devenuë comme gluante, cela étant un signe qu'elle est assez cuite. Passez cette gelée par une étamine bien fine, & pilez des amandes, les humectant avec du lait, & un peu de crême. Vous passerez vôtre gelée avec ces amandes, trois ou quatre fois, afin qu'il soit bien blanc; & vous y mettrez une goute d'eau de fleur d'orange.

Si c'est pour des jours de jeûne en Carême, pour le soir, il faut passer le Blanc-manger à force d'amandes pilées, y pressant un peu de jus de citron; & n'y mettre point de lait: Vous servez quand il est bien pris en glace.

Boeuf.

Comme le Bœuf est une chose aussi commune que necessaire dans le Repas, il a fallu imaginer diverses manieres de l'accommoder, qui pussent lui donner de la delicatesse, & faire honneur sur les meilleures Tables. On a déja vû ce qui regarde l'Aloiau, page 94. Voici pour d'autres piéces.

Groſſe Entrée, d'une Culote de Bœuf.

Vous prenez une Culote de Bœuf, auſſi grande ou petite que vous voulez; vous la lardez de jambon & de lard, bien aſſaiſonné de poivre, ſel, coriandre, canelle, girofle & muſcade battus, perſil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé enſemble: vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & la larderez deſſus & deſſous. Vous l'aſſaiſonnerez encore de tous vos ingrediens, & la mettrez dans une caſſerole, pour la faire un peu mariner, avec oignons, perſil, rocambole, baſilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de boüillon. Il faut l'y laiſſer deux heures, & la faire cuire dés le ſoir pour le lendemain. Vous la mettez dans une ſerviette avec des bardes de lard, & vous ſerrez bien la ſerviette, afin qu'il n'y entre point de graiſſe. Vous choiſiſſez une marmite proportionnée. Vous mettez une aſſiette d'argent au fond, de peur que la ſerviette ne brûle, ou la viande: & pour aſſaiſonnement, vous y mettez de la panne de Porc, ou graiſſe de Bœuf bien fraîche, environ trois livres, ſuivant que vôtre piéce de

Bœuf est grosse. Vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, gigembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere, du fenoüil & de l'anis. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez, & laissez bien consommer vôtre piece de Bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse: vous faites un grand godiveau, que vous mettrez dans le plat où vous voulez servir vôtre piéce de Bœuf; vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir, il faut avoir un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût; faire un rond au dessus du godiveau; faire entrer dedans vôtre coulis, qu'il penetre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus. Ce même Bœuf se peut servir en tranches bien minces, étant froid, en qualité de Bœuf à la Roiale.

Entrée d'une piéce de Bœuf.

Vous prenez un derriere de Culote, que vous piquez de gros lard; & l'aiant mis dans une marmite, avec deux livres

de saindoux, de bonnes bardes de lard, & l'assaisonnement necessaire, vous le faites cuire à la braise tout doucement, pendant environ douze heures : Faites en sorte qu'elle n'ait point d'air en cuisant, & qu'elle soit de bon sel. Sur la fin vous y pouvez mettre un peu d'eau-de-vie, & garnir de marinade.

Autre Entrée de piéce de Bœuf.

On peut servir une Culote de Bœuf à demi salé, qu'il faut empoter proprement dans une marmite, avec toute sorte de fines épiceries, & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau ; vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. On y met de bons jus de viandes que l'on aura tirez, pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans son plat, vous dégraissez un peu par-dessus, & vous y mettez un hachis de Jambon, garni de marinade de Veau frit piqué, & de concombres farcis, comme on en trouvera ci-aprés la maniere ; ou bien de cus-d'Artichaux coupez en deux, avec des Ris-de-Veau, le tout frit, & trempé comme les concombres.

Entrée de tranche de Bœuf roulée.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien applattir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de vôtre plat. Vous faites une farce de chair de Chapon, d'un morceau de cuisse de Veau, du lard, & de la graisse blanchie, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris-de-Veau, des truffles & des champignons; le tout haché, bien assaisonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crême de lait; & aprés que vôtre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf, que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes, & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braise, & assez long-tems; & quand elles sont cuites, vous les tirez, vous égoûtez la graisse, vous les coupez en deux, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis; & rien autre, si l'on veut.

Cette farce ici peut servir pour plusieurs sortes de Volailles, lorsque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle servira aussi pour le Veau à l'Escalope, Fricandeaux farcis, & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accommodées de la même maniere.

Entrée de Filet de Bœuf au Concombre

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne soit pas trop cuit. Aprés, coupez-le par petites tranches bien minces, & les mettez dans un plat. Il faut couper des Concombres par tranches, selon la quantité de vos Filets; il faut qu'ils soient marinez: ensuite pressez-les, & aiez du lard dans une casserole, pour les y bien passer sur le fourneau. Egoûtez ensuite tout le lard, & mettez-y un brin de farine, & le passez encore un peu: aprés, moüillez avec de bon jus, selon la quantité de vos Filets. Etant cuits, il y faut mettre de bonne liaison: une cueillerée d'essence de jambon y feroit merveilles. Vous y mettez un filet de verjus, ou de vinai-

gre ; & vous ne laissez pas boüillir vos Filets davantage, parce qu'ils durciroient. On les sert chaudement, garnis de pain frit, marinades, ou rissoles.

Il se peut faire de toute autre sorte de Filets au Concombre de cette maniere.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piquez, & marinez avec du vinaigre, sel, poivre, clou, thim, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche ; & étant cuits, vous les mettez dans de bon jus, avec truffles, & garnissez de Poulets ou Pigeons marinez, ou de fricandeaux.

Langues de Bœuf à la braise.

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge, & les mettre sur la braise, pour en pouvoir ôter la peau le plus proprement qu'il se pourra. Vous les lardez à gros lardons, & avec du jambon crud ; le tout bien assaisonné. Prenez ensuite une marmite, une quantité de bardes de lard au fond, & des tranches de Bœuf battu ; & empotez vos

Langues dans la même marmite, avec des tranches d'oignons, & toute sorte de fines herbes & épices, les assaisonnant aussi de poivre & de sel. Vous les couvrirez ensuite de tranches de Bœuf & bardes de lard, comme vous en avez mis dessous, en sorte qu'elles soient bien envelopées de tous côtez; & vous les mettrez à la braise, feu dessus & dessous. Il faut qu'elles y cuisent des huit à dix heures, afin d'être bien cuites: aprés quoi vous aurez un bon coulis de champignons, ou autre bon ragoût, avec toute sorte de garnitures de champignons, truffles & ris-de-Veau. Aiant tiré vos Langues, vous les égoûtez & dégraissez bien, & vous les dressez dans un plat, & vôtre ragoût par-dessus. On peut presser un jus de citron dans le coulis; & si l'on veut garnir le plat, il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau: & aussi, si on veut les farcir sans les larder, on y fait le même ragoût; & on sert toûjours chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

On les sale de la même maniere que les Langues de Cochon fourrées, que l'on trouvera ci-aprés, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & aprés les avoir bien essuiées on les sale. Il les faut laisser trois ou quatre jours de plus dans la saumûre : les aiant tirez, si vous avez quelque petit Salé à faire, cette saumûre vous servira pour cela, soit que ce soit Sanglier, Fan, ou Cochon ; & dans cinq ou six jours, vous pourrez faire cuire de ce petit Salé, & le servir pour hors-d'œuvres en Entrée, avec une bonne purée dessus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée ; afin que la fumée les domine, jusqu'a ce qu'elles soient seches. Elles se conserveront autant que l'on voudra ; & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez des Langues, & faites-les cuire dans

dans de bonne eau, avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes. Etant cuites, coupez-en le bout du côté de la gorge ; ôtez-en la peau, & les piquez avec du lard un peu long. Il faut que les Langues ne ſoient pas trop cuites. On les fait enſuite rôtir ; & étant ſi ies de cuire, en ſervant vous y faites un bon ragoût ſelon la ſaiſon, ou du coulis, ou une bonne ſauſſe ramolade. Il s'en fait de même pour les Langues de Veau, auſſi-bien que de cette autre ſorte.

Pour une autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de-même que ci-deſſus pour en ôter la peau ; & les aiant lardées de gros lardons au-travers de la Langue, mettez-les à la braiſe pour les faire cuire. En les dreſſant dans le plat fendez-les tout du long, afin que le lard paroiſſe proprement ; & faites-y un ragoût de truffles par-deſſus, ou du coulis, le tout bien dégraiſſé & ſervi chaudement.

Autres ſervices de Bœuf.

Vous pouvez ſervir du petit Bœuf

pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de sel, & garnir de persil; & si c'est une moienne Entrée, vous la garnissez de ce que vous voulez.

On en sert aussi au jus, coupé fort mince, avec une échalote, ou rocambole, & persil haché fort menu, & bon jus.

On peut encore faire cuire une piece de Bœuf de poitrine dans la marmite, & quand elle sera à demi cuite, la larder de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilez & muscade, & achever de la faire cuire dans une terrine, avec bardes de lard au fond, sel, poivre, un bouquet, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & boüillon. Quand elle sera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, huîtres, capres & olives déssossées, le tout bien lié; & jus de citron en servant, garni de tranches.

Pour la *Vinaigrette*; prenez une tranche de Bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard, & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clous, laurier, & un bouquet: il faut qu'elle soit de haut goût. Laissez bien consommer le boüillon; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot, vous la servirez avec tranches de

citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf se met aussi en Pâté. Voiez pour cela celui de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même chose, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-tems : il ne faut pas sur tout, oublier de le percer en cuisant, & de le boucher étant cuit.

Le *Bœuf à la mode* veut être bien battu, lardé de gros lard ; & si l'on veut, passé à la poële avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau. On peut aussi le faire cuire dans son jus seul, à petit feu, bien bouché ; & étant cuit, passer farine à la poële avec lard fondu que vous mettrez dedans, & jus de citron.

On sert encore du palais de Bœuf en mine-droit, ou menus-droits ; sur quoi voiez lettre M.

Boucons.

Pour faire des Boucons, prenez de la roüelle de Veau en petites tranches qui soient un peu longues & minces. Applatissez-les sur la table ; aiez de gros lardons de lard, & autant de jambon

crud, & rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon : poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule, & assaisonnez-les de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant pleines de ces lardons, vous les roulerez proprement comme si c'étoient des Filets mignons, & les mettrez à la braise. Etant cuites, il faut égouter la graisse, avoir un bon coulis & ragoût de champignons, truffles & autres garnitures, & servir chaudement.

BOUDINS.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin noir, & tous deux se servent pour Entrées. Le premier est le plus delicat ; on le fait de la maniere qui suit.

Pour faire du Boudin blanc.

Il faut prendre un Dindon rôti, & si l'on en veut faire beaucoup, aiez aussi un Chapon ; prenez les deux estomacs, & hachez-les proprement. Coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole, avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu

de fines herbes, hors du persil : assaisonnez-le des épiceries ordinaires, & mettez-y du lait suivant que vous le jugerez à propos. Faites boüillir tout cela ensemble, & aprés tirez vôtre casserole en arriere, & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œuf foüettez. Il faut prendre garde que vôtre farce ne soit pas trop liquide : ensuite, avec les boiaux que vous aurez preparez, vous formerez vôtre Boudin, & à mesure que vous les remplirez, vous piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignon; & les aiant tirez sur une serviette propre, vous les laisserez réfroidir. Pour les servir il les faut griller sur du papier avec un feu mediocre, de peur qu'ils ne crevent; y mettre un peu de saindoux ou autre graisse, & servir chaudement.

Pour faire du Boudin noir.

Aiez du sang de Cochon dans une casserole, que le sang ne soit pas pris; mettez-y un peu de lait, une cueillerée de bon boüillon gras pour le rendre plus délicat, & coupez de la panne

de Cochon par petits lardons pour mêler, avec du persil & de la ciboule hachez, & toute sorte de fines herbes, que vous ferez frire avec de la panne. Etant frit, vous verserez le tout dans la même casserole, & l'assaisonnerez de fines épices. Il faut ensuite avoir une marmite ou chauderon sur le feu avec de l'eau qui boüille, & y poser la casserole où est vôtre sang, afin qu'il se tienne chaudement. Vous remuërez cependant continuellement, afin qu'il ne s'attache pas au fond ; & quand vous croirez que tout aura pris goût, vous formerez vos Boudins de la grosseur & longueur que vous voulez : vous les ferez blanchir à l'eau ; & à mesure qu'ils blanchiront, vous les piquerez avec une épingle. Quand il n'en sortira que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis : alors il les faut tirer proprement ; & quand ils seront froids, vous les ferez griller, & servirez chaudement, comme ci-dessus.

Autres sortes de Boudins.

Il se fait encore du Boudin de foies-gras & de foie de Veau. Pour le premier, coupez menu un quarteron de

panne de Porc ; hachez une livre de foies-gras, & autant de chair de Chapon, & assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, cleus pilez, canelle, six jaunes d'œufs cruds, & deux pintes de crême. Rempliſſez-en des boiaux de Porc de Mouton ou d'Agneaux ; & faites cuire vôtre Boudin dans du lait avec sel, citron verd & laurier. On le fait griller de même que les precedens, pour le servir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin, hachez un foie de Veau, & le pilez dans le mortier, avec le tiers autant de panne de Porc, dont vous en couperez aussi en dez. Assaisonnez ce composé comme ci-devant ; & entonnez-le dans des boiaux de Porc ou de Veau. Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc avec sel & laurier, à petit feu ; & les laisserez ensuite réfroidir dans leur boüillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boüillans.

Pour faire des Boüillans, aiez des Poulets ou Chapons rôtis ; prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tétine de Veau blan-

chie, autant de lard, & un peu de fines herbes ; & le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette. Faites un morceau de pâte fine, & tirez-en deux abaisses minces comme du papier : moüillez-en une avec un peu d'eau legerement ; mettez de vôtre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres. Vous les couvrirez ensuite avec l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque morceau entre les deux pâtes ; & avec un fer propre à cela vous les couperez un à un, & mettrez le dessus dessous, les dressant proprement comme si c'étoient de petits pâtez ; & vous les ferez cuire de-même. Il vous peuvent servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table ; mais il les faut servir chaudement.

Boüillons gras.

Quoique cet article pût être renvoié à celui des Potages à quoi il se rapporte, on a crû devoir en parler plûtôt, afin d'éviter au Lecteur le doute qu'il pourroit avoir sur la difference des Boüillons qu'il a vûs & qu'il verra encore

en quelques endroits, ou la peine qu'il auroit à chercher ailleurs pour s'en éclaircir. Voici donc ce qu'il doit observer pour les Boüillons dont on a besoin, tant pour les Potages, que pour les Entrées.

Faites cuire des tranches de cimier, trumeaux de Bœuf & autres viandes, & tirez-en le jus & le boüillon, le passant par un linge : remettez vos tranches dans la marmite ; & les aiant bien fait cuire, tirez-en encore le boüillon, & les tenez chaudement l'un & l'autre. Le premier vous servira pour empoter les Chapons, Dindons, Poulets, Cailles, Veau, & autres piéces farcies que vous voudrez servir au boüillon blanc. Vous prendrez du boüillon des Chapons, ou du Veau, pour empoter vos Pigeonneaux pour les Bisques ; & avec le boüillon des Bisques, vous pouvez passer le coulis pour les Potages à la Reine & à la Roiale. Le boüillon des viandes farcies vous servira pour passer le coulis pour les mêmes viandes : sçavoir, Dindons & Poulets farcis, Jarrets de Veau, Poitrines farcies, & autres piéces qui se doivent blanchir.

Le second Boüillon que vous aurez tiré de vôtre grande marmite sera pour

en potet vos Potages bruns : par exemple, Canards, Sarcelles, Lapreaux, Ramiers, Alloüettes, Faizans, Grives, Choux, Navets, & autres Potages bruns; & l'on passera les liaisons brunes avec le même boüillon, sans confondre celui d'une de ces especes avec d'autres. Ce boüillon est bon aussi pour les Entrées; & vous en pouvez encore prendre pour mettre cuire vos épluchures de champignons, dont vous tirerez la substance, pour vous servir de ce coulis à tous vos Potages, Entrées & Entremets.

On peut voir les autres coulis qui se font, ci-aprés, lettre C. & les jus, lettre I.

Boüillon du matin, pour le déjeuné.

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-saigneux de Mouton, d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenez le blanc des Poulets quand ils sont cuits; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon; & le tout étant de bon goût, vous le passez dans l'étamine, pour le mettre sur vos

croûtes, mitonnées du même boüillon que vous avez fait.

On trouvera les Boüillons particuliers des Potages de Santé & autres, en leur lieu, lettre P. Voici seulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

Boüillon pour Consommez.

Mettez un membre de Mouton dans un pot de terre, avec un Chapon, une roüelle de Veau, & trois pintes d'eau; faites-le boüillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit reduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge.

Le Restaurant se trouvera parmi les Potages, sous le titre de Potage sans eau.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & aiant boüilli une heure entiere, passer cette eau dans un linge, sans presser les viandes.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot, avec eau, & les faites boüillir deux heures à petit feu ; & quand ils seront cuits, passez les par un linge. On peut y ajoûter de la bugloſe, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchiſſantes, ſuivant le beſoin des perſonnes & l'ordonnance des Medecins.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; & vôtre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez ſans le preſſer.

Pour la Gelée, voiez lettre G.

Boüillon de Poisson.

Ce Boüillon eſt le corps de tous les Potages de Poiſſon que l'on peut ſervir, avec les diſtinctions qui ſont marquées pour chacun. Pour cela, faites limonner des Tanches, Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les oüies ; mettez le tout dans une grande marmite,

avec eau, beurre, sel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle. Aiant cuit une heure & demie, passez le Boüillon dans un linge, & le separez en trois marmites. Dans l'une, mettez les épluchures des champignons, & les passez ensuite par l'étamine, avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd : cette liaison vous servira pour les Potages bruns, & pour les Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez passer amandes pilées, & jaunes d'œufs durs, si le tems le permet : & ce sera pour vos Potages blancs ; comme Profitrolles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poissons au Boüillon blanc, & à quelques ragoûts semblables. Et dans la troisiéme marmite, vous pouvez faire cuire le Poisson de tous vos Potages, tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire aussi de cette autre maniere. Prenez une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurez besoin : mettez-la sur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de persil, panais & oignons entiers, une poignée de persil & d'ozeille, toutes sortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien

assaisonné. On y ajoûtera les arêtes & carcasses des Poissons dont on aura pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis, aprés les avoir bien nettoiées ; & si l'on veut, quelques queuës d'Ecrevices pilées, & quatre ou cinq cueillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien assaisonné & bien cuit, passez-le par l'étamine ; remettez-le dans la marmite & le tenez chaudement, pour faire mitonner vos soupes, & empoter vos Poissons pour le Potage, & autres choses.

Boüillon maigre pour le Potage aux Herbes.

Mettez toutes sortes de bonnes herbes dans une marmite, avec deux ou trois croûtes de pain ; assaisonnez de sel, beurre, & un bouquet. Aiant cuit une heure & demie, passez le boüillon par un linge ou étamine. Il vous servira pour le Potage de Santé sans herbes, & pour beaucoup d'autres ; comme Potages de Laituës, d'Asperges, de Chicorée, d'Artichaux, de Cardes, &c.

On peut aussi faire du Boüillon au maigre avec des Racines, sans Poisson,

& de la Purée claire ; paſſant le tout comme deſſus.

Bouton.

Entrée d'un petit Bouton.

Vous formerez un bon godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le Poupeton, ci-aprés lettre G. Vous en faites comme une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard, qui puiſſent enveloper tout vôtre Bouton ; & vous y mettez un bon ragoût de champignons, ris de-Veau, cus-d'artichaux, crêtes, mouſſerons, truffles & pointes d'aſperges paſſez au blanc. Vous le recouvrez avec une autre abaiſſe de godiveau, & des bardes ; & vous le faites cuire doucement a la braiſe, ou autrement. En ſervant, mettez jus de citron, aprés avoir dégraiſſé ; & garniſſez de roulettes farcies, fricandeaux, & marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre, formant le godiveau de chair de Carpes, Anguilles, Tanches & autres, bien hachées & aſſaiſonnées.

Braises.

On ne s'étendra point ici ſur tout ce

que l'on peut mettre à la Braise, qui est une maniere de cuisson qui releve extrémement le goût des viandes, & qui est fort en vogue. On en a déja pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la suite, qui seront de même expliquez dans les endroits où les choses se rapporteront: & s'il y en a où cela ne soit pas, on n'a qu'à consulter les articles qui en approcheront, & recourir pour cet effet à la Table des Matieres.

Brochets.

Brochet aux Huîtres.

Coupez vôtre Brochet par tronçons, & mettez-les dans une casserole, avec du vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffles hachées, avec sel, poivre, & bon beurre. Vous aurez des Huîtres, que vous ferez un peu blanchir à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jettez-les dans le reste avec leur eau, quand vous serez prêt à servir: dressez, & garnissez de ce que vous aurez.

Les autres Poissons qu'on met aux Huîtres, s'accommodent de la même maniere.

Entrée

Entrée d'un grand Brochet.

Vous le coupez en quatre : La hure, vous la mettez au court-boüillon : Un travers, à la sausse blanche : Un en hachis, ou en ragoût : Et la queuë frite, avec une sausse de capres. Vous garnissez le hachis de petits croûtons de pain frit, & vous dressez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foies de Brochet, de laites & de capres ; & garnir de fleurs, ou de verdures.

Brochet à la sausse d'Allemagne.

Prenez un Brochet, que vous habillerez bien proprement. Vous le couperez en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout-à-fait. L'aiant tiré, vous l'écaillerez, qu'il soit bien blanc, & le mettrez dans une casserole, avec vin blanc, capres hachées, anchois, thim, fines herbes & champignons hachez, & aussi des truffles & morilles. Vous ferez boüillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe : vous y mettrez un morceau de bon beurre, qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan ; &

étant prêt à servir, vous dresserez vôtre plat, & garnirez de ce que vous voudrez.

Brochets en filets frits, & autrement.

L'aiant habillé & écaillé, vous le couperez par tronçons, & en ferez des filets, que vous mettrez mariner : ensuite vous les frirez, les aiant trempez dans une pâte claire, ou sans cela ; & vous servirez, garnis de persil & citron en tranche.

Vous pouvez aussi les mettre à la sausse blanche, qui est une liaison de Brochet avec un peu de mie de pain pilée, que vous passez à l'étamine, aprés qu'elle a boüilli deux ou trois tours dans une casserole, avec un peu de boüillon ou coulis de Poisson. Faites mitonner vos filets de Brochet dans cette sausse, qui soit de bon goût & bien assaisonnée ; & si vous voulez, mettez-y des champignons, truffles, mousserons, & jus de citron en servant.

On en met aussi aux *Concombres*, les accommodant comme beaucoup d'autres, & jus de citron en servant.

Pâté de Brochet.

Vous les pouvez faire en filets, coupant le Brochet par petits morceaux de la longueur du doigt, lesquels vous ferez blanchir. Ensuite vous les assaisonnez de bon goût, & vous les passez au bon beurre, avec champignons, truffles, pointes d'asperges, laites de Carpes, & un morceau de citron en cuisant. Vous faites un petit godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles, bien assaisonné, & lié avec de la mie pain trempée dans du boüillon. Vous en garnissez le fond de vôtre Pâté ; & une liaison & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi faire un Pâté de Brochet desossé, & le farcir comme on verra ci-dessous ; le dressant en pâte fine, façonnée de la grandeur du Brochet. L'un & l'autre se doivent cuire à petit feu, & être servis pour Entrée, chaudement.

Brochet en Haricot aux Navets.

Coupez vôtre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoûtez, pass-

les au roux,& vos Navets à moitié roux aussi. Vous les ferez cuire doucement ensemble ; & y mettrez une liaison de bon goût, & jus de citron en servant.

Brochet au Court-boüillon, ou au Bleu.

Vôtre Brochet étant coupé en quatre, mettez-le dans un bassin, & jettez dessus du vinaigre & du sel tout boüillant. Faites boüillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons,& citron verd ou orange; & quand il boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet, & servez-le à sec pour Entremets.

Brochets farcis.

Il faut écailler les Brochets, & les désosser par le dos, que la tête & la queuë tiennent à la peau : faites farce avec la même chair & chair d'Anguille, assaisonnée de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre, champignons & fines herbes ; puis farcissez vos peaux & les cousez. Vous les ferez cuire dans un bassin, avec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, un peu de boüillon, un morceau de citron verd ; & sur la fin,

vous y ajoûterez un ragoût d'Huîtres, faites de Carpes & champignons. Garnissez de pain frit, tranches de citron & capres.

Brochets en Caßerole.

Ecaillez les Brochets. & les lardez d'Anguille : faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet, laurier, & citron verd. Quand ils seront cuits, faites un ragoût de champignons, huîtres, capres & farine frite, avec de la même sausse où auront cuit vos Brochets : Garnissez de tranches de citron, laites de Carpes, & champignons frits.

Brochets frits à la sausse d'Anchois.

Ouvrez vos Brochets par le ventre, & les inciſez : mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier ; & farinez-les, quand vous les voudrez frire. Pour la sausse, faites fondre des Anchois avec beurre roux ; & l'aiant passé par l'étamine, ajoûtez-y du jus d'orange des capres & poivre blanc : Garnissez de persil frit & tranches de citron en servant.

Brochet rôti.

Il faut l'écailler, & l'inciser legerement ; le larder de moiens lardons d'Anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des Anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de farine cuite ; & ajoûtez-y des huîtres amorties dans la sausse, avec capres & poivre blanc. Vous pouvez garnir de champignons frits, laites de Carpes, & citron par tranches.

Brochet en gras, pour Entremets.

On le fait blanchir dans de l'eau tiede, aprés l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre ; & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, pour le faire cuire & l'arroser comme ci-dessus, & une sausse de-même. Vous garnissez de ris-de-Veau piquez, champignons farcis, & tranches de citron.

Il se peut aussi accommoder comme on verra au premier article de la Truite, lettre T. où l'on peut avoir

secours pour s'en instruire.

Potages de Brochet.

Il s'en fait aux Huîtres, aux Navets, aux Choux; coupant le Brochet par tronçons, que l'on passera à la poële avec beurre; & on les fera cuire dans une terrine, avec du boüillon de Poisson, ou purée claire, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet. Ensuite on y ajoûte des Huîtres, on fait mittonner son Potage avec le boüillon où le Brochet a cuit; on le dresse dessus, & les Huîtres aussi; & l'on garnit de pain frit, champignons frits, & jus de citron en servant.

Quand c'est aux Navets, il faut les passer à la poële, avec beurre roux & farine, & les faire cuire avec du sel & du poivre; & on les rangera proprement sur les croûtes, avec le Brochet.

On en fait autant de Choux, aprés les avoir blanchis & hachez menu: & à l'égard du Brochet, on le peut larder d'Anguille.

Vous pouvez aussi faire un Potage de Brochet farci; & il n'y a là-dessus qu'à voir ce qui a été dit ci-devant, page 164.

comme aussi faire le Potage de filets de Brochets, & de croûtes farcies de Brochet, de la maniere qu'on verra parmi les Potages, lettre P.

Brusoles.

L'on prend de la viande en tranches, un peu battuës avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une casserole, avec plusieurs bardes de lard rangées dessous. Vous les poudrez de persil & ciboule hachez, & autres épices; & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande, jusqu'à la fin, que vous les couvrez bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, aiant bien couvert la casserole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de Perdrix. Le tout bien dégraissé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus. On les appelle Brusolles, ou Burfolles à la Braise; & on les sert pour Entrées.

On les peut aussi farcir d'un bon godiveau, haché & bien pilé dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême, & assaisonnemens ordinaires; mettant

mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelope de bardes de lard ; & on les fait cuire au four, dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jettez dessus, composé de truffles, mousserons, & un coulis de Veau pour liaison.

Voiez sous la lettre F. la maniere des Fricandeaux farcis, qui se rapportent en quelque chose à ceci.

C.

Cailles.

ON peut mettre les Cailles à la braise, & en ragoût. On en peut aussi faire un Pâté chaud, comme celui des Perdrix, qu'on trouvera au premier article des Pâtez. On en sert de plusieurs manieres en Potage ; & nous avons déja remarqué ci-devant, page 135. ce qui regarde la Bisque de Cailles : voions maintenant pour le reste.

Entrées de Cailles à la braise, & en ragoût.

Pour les Cailles à la braise, il n'y a qu'à observer ce qui sera dit pour les

Pigeons; & quand elles seront cuites, on y fait un ragoût de ris-d'Agneau passez au blanc, avec des champignons, truffes & crêtes: & y aiant mis les Cailles, un peu avant que de servir, on y délaie un jaune d'œuf, ou deux, avec de la crême de lait.

On fait l'autre ragoût, en fendant les Cailles en deux sans les separer; & on les passe avec lard par la poële, assaisonnées d'un bouquet, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & jus de Mouton & de citron en servant.

Potages de Cailles.

Si vous les voulez farcir, faites une farce avec du blanc de Chapon & moëlle de Bœuf, assaisonnée de sel, muscade, un peu de poivre, jaunes d'œufs cruds, & vous en farcirez vos Cailles. Faites-les cuire dans un pot de terre ou autre, avec un bouquet & bon boüillon, tel qu'on a marqué ci-devant, page 155. passez par l'étamine deux cus-d'artichaux cuits & six jaunes d'œufs, avec le boüillon de Cailles; & faites-les boüillir sur les cendres chaudes. Vos croûtes étant mitonnées, vous dresserez vos

Cailles, & le coulis par-dessus ; & garnirez de cus-d'artichaux & jus de Mouton, & de champignons. Vous les pouvez encore farcir aux truffles.

On fait un autre Potage de Cailles au brun, sans les farcir ; les faisant cuire avec un morceau de Veau, & boüillon propre à cela : & on fait le coulis d'un morceau de filet de Bœuf, que vous pilerez avec chapelûre de pain. Garnissez de champignons & truffles, & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi servir un Potage de Cailles aux Racines & à la Reine, comme vous trouverez parmi les Potages, articles 4. & 5. & un Potage de Cailles façon d'Oil ; un autre de Cailles au basilic, comme les Pigeons ; comme aussi aux champignons, & autrement, vous reglant sur les especes semblables, que vous trouverez aisément par le moien de la Table.

Canards.

On fait des Potages aux Canards : on en mange de rôtis, avec une sausse dessous ; & il s'en accommode encore de bien d'autres manieres. Voici les plus particulieres.

Pour faire des Canards aux Huîtres.

Il faut prendre les Canards sauvages, les bien trousser, & faire un ragoût composé de ris-de-Veau, truffles & huîtres, assaisonné de fines herbes ; persil & ciboule hachez, & faire que le ragoût soit un peu lié. Quand il est presque cuit, n'importe qu'il soit roux, il faut farcir vos Canards du même ragoût, & les bien ficeler, & faire rôtir un peu. Auparavant que de servir, on peut y mettre un coulis de champignons ou une sausse à l'Espagnol, comme elle se fait aux Perdrix ; & les servir chaudement, pour Entrée. On accommode de même maniere d'autres Oiseaux de riviere.

Autres Entrées de Canards.

On y fait un ragoût de ris-de-Veau, cus-d'artichaux, truffles, champignons, une gousse d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet ; garni de fricandeaux & jus de citron en servant.

Une autrefois, aprés que vos Canards sont cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles

dedans, & jus de citroir, & une petite pointe de vinaigre : Vous les pouvez ſervir pour Hors-d'œuvres.

On ſert de même des Canards en ragoût, garni de navets cuits avec le Canard.

Potages de Canards.

Les Canards ſe peuvent ſervir en Potages aux Pois, au coulis de Nantilles, aux Choux, aux Navets, & à d'autres Racines. Comme cela leur eſt commun avec pluſieurs autres piéces, qui nous meneroient trop loin & inutilement, ſi on vouloit en toucher la maniere au ſujet de chacune en particulier ; on renvoie le Lecteur aux Potages de ces differens legumes, lettre P. qui apprendront en general ce qu'il y faut obſerver ; pour toute ſorte de Gibiers & de Volailles ; afin d'éviter une repetition ennuieuſe. C'eſt un avis dont on doit ſe reſſouvenir, lorſqu'il s'agira de pareille choſe.

Voiez de-même au rang des Pâtez, ce qui regarde ceux de Canards, tant chauds, que froids.

CARDONS.

Epluchez bien vos Cardons, & n'y

laissez rien que le bon : coupez-les par morceaux ; & les aiant lavez, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citrons, de la graisse de Bœuf, & bardes de lard. Les jours maigres, on y met du beurre, lié avec un peu de farine. Etant blanchis, il faut avoir de bon jus, & d'une belle couleur, dans une casserole ; égoûter les Cardes, & les mettre dans ce jus, avec un bouquet de fines-herbes, de la moëlle de Bœuf hachée, un peu de Parmesan râpé ; & les faire cuire de la sorte, les aiant assaisonnées. Auparavant que de servir, on y met un filet de vinaigre ou verjus ; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs : Il les faut bien dégraisser, & les servir chaudement pour Entremets, aprés leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On sert aussi des Cardes cuites au boüillon & au jus, avec une liaison rousse. Vous les rangez bien sur vôtre plat ou assiette, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme : vous les poudrez de fromage rapé, & pain à canelle ; & vous leur faites prendre couleur.

Carpes.

Entrée d'une Carpe.

Vous la laissez avec ses écailles ; & vous y faites un ragoût de mousserons ou champignons, laitances, & cus-d'artichaux : vous faites frire des croûtons de pain, que vous mettez dans la sausse en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir, & que vôtre Carpe ne soit point rompuë ; jettez vôtre ragoût par-dessus ; & garnissez de pain frit, avec jus de citron.

Carpe à la Daube.

Prenez une couple de Soles avec un Brochet, que vous desosserez ; & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien, avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade. Vous lierez vôtre farce avec des jaunes d'œufs, si le tems vous le permet ; & vous en ferez un essai avec un andoüillette, que vous ferez cuire. Prenez une des plus belles Carpes que vous pourrez trouver ; emplissez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale, à petit feu,

assaisonnée de fines herbes. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons, morilles, truffles, mousserons, cus-d'artichaux, queuës d'écrevisses passées auparavant. Tenez vôtre ragoût fort long, & le versez sur vôtre Carpe, l'aiant dressée sur un plat ovale, quand il faudra servir. Vous garnirez d'Ecrevisses & tranches de citron; & cela vous pourra servir d'une grande Entrée.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit sur l'arête, à la crême, d'une farce qui soit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garnissez de pain & persil frit, ou de marinades.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Aprés l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, & la passez à la poële avec beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feüille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huîtres fraîches &

des capres, & les laissez un peu mitonner ensemble : Garnissez de tranches de citron.

Carpes farcies.

Ecaillez les Carpes ; separez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queuë ; & faites farce avec la même chair, & chair d'Anguille, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre & champignons. Farcissez vos peaux, & les cousez ou liez ensemble. Vous les mettez cuire au four, ou autrement, avec beurre roux, vin blanc & boüillon ; étendant par-dessus du beurre bien manié, avec farine frite & persil bien menu. Garnissez de laites de Carpes, champignons, capres, & citron par tranches.

Carpe en filets.

Vous les pouvez mettre au Concombre & aux Mousserons ; & il n'y a qu'à observer là-dessus, ce qu'on a vû pour le brochet, page 162. ou ce qui sera dit pour les Soles, lettre S & de même des autres Poissons, que nous renvoions à ces endroits, pour éviter les redites.

Carpe au demi-Court-boüillon.

Laissez-la avec ses écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec vin blanc, ou autre; un peu de verjus & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites consommer le boüillon, à la reserve de fort peu; & mettez capres en dressant, & tranches de citron pour garnir.

Carpe au Court-boüillon.

Otez les oüies & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu, comme il a été dit pour le Brochet, page 164. Faites-les cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre; & servez sur une serviette, avec persil verd & tranches de citron, pour Entremets.

Carpes sur le gril.

Ecaillez vos Carpes, & les faites cuire sur le gril, avec sel & beurre. Faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, citron verd ou orange, & vinaigre, assaisonnez de sel, poivre & muscade. On les peut mettre aussi au blanc.

Potages de Carpes farcies, & autrement.

On n'a qu'à voir ci-devant, l'article de la Carpe farcie; ou bien ce qui a été dit, page 167. pour le Potage de Brochet farci. On garnira celui-ci de culs d'artichaux, huîtres frites, capres, champignons en ragoût, & tranches & jus de citron.

Le Potage de Profitrolle se fait avec de la chair de Carpe hachée, de la maniere qu'il sera dit parmi les Potages maigres.

Voiez aussi pour les Hachis de Carpes, au premier article de la lettre H. & les Pâtez de Carpes, parmi ceux de Poisson, lettre P.

CASSEROLLE.

On sert ce qu'on appelle Casserolles, pour Entrées & pour Potages. Voici pour entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler dessus: on le troue par-dessous, & l'on ôte la mie. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre sorte de Viande cuite; & passer cette Viande bien hachée dans la

casserole, avec de bon jus, comme si c'étoit pour faire un Hachis. Etant passé, il faut, avec une cueillere à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait secher à l'air du feu du côté de la mie; & aprés y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceau, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que vôtre pain; mettez-y une feüille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci, & le couvrez de son fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere, avec de bon jus; mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, en sorte qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égoutez un peu la graisse; & couvrez vôtre pain d'un bon ragoût de ris-de-Veau, cus-d'artichaux, truffles, & petites pointes d'asperges autour, selon la saison.

Casserole au Fromage.

La difference qu'il y a, c'est que dans

le pain farci, on y met un peu de Parmesan râpé; & quand le pain est dressé dans son plat, on le poudre encore du même Parmesan, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four, & l'on met le ragoût autour. Cela s'appelle une *Casserole au Parmesan.*

Casserole au Ris.

Il faut faire cuire vôtre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffles, des morilles, des Ris-de-Veau, des crêtes de Coq, & des cus-d'artichaux, & en faire un ragoût. Si l'on veut, on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part; & aprés jetter tout dans vôtre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle & du vin, le faisant boüillir ensemble; & ensuite passez-le dans une étamine, & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à servir sur vôtre soupe, rangez-la dans son plat; mettez-y aprés vôtre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & pardessus un peu de graisse, pour le rendre bien uni, & lui faire prendre couleur, en le mettant dans le four: Servez chau-

dement. Si l'on n'a point de Volaille, mais seulement quelque belle queuë de Mouton boüillie ; rangez la de même dans vôtre plat quand elle sera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panez-le ; ou mieux dorez-le avec de la graisse & du lard, & un peu de chapelûre de pain, pour lui donner la couleur.

Voiez sous la lettre S. une queuë de Saumon en Casserole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres sortes de Poissons qu'on met ainsi.

Cerf.

On peut l'accommoder de plusieurs manieres. Par exemple : lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilez, & le piquez de menu lard : faites-le tremper dans du vin blanc, verjus ; sel, un bouquet, un morceau de citron verd, trois ou quatre feüilles de laurier ; & le faites cuire à petit feu, l'arrosant de sa marinade. Etant cuit, mettez-le dans son dégoût, avec farine frite pour lier la sausse ; puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en servant.

Autre maniere.

Piquez la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'envelopez de papier. Etant cuite, faites sausse avec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, & de l'échalote.

Autre maniere.

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la sausse douce, que vous faites de la sorte. Prenez un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuite, mettez-y un peu de farine frite, poivre blanc, & jus d'orange.

Cerf en ragoût.

Lardez un morceau de Cerf avec gros lard, assaisonné de sel & poivre; passez-le par la poële avec lard fondu: mettez-le cuire dans une terrine, avec boüillon ou eau chaude, deux verres devin blanc, assaisonnez de sel, muscade, un bouquet, trois ou quatre feüilles de laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, suivant qu'il sera dur. Etant cuit, liez la sausse, avec farine frite; & mettez-y capres

& jus de citron en servant.

Il y a encore les Pâtez de Cerf, qu'on trouvera parmi les Pâtez, lettre P.

CHAMPIGNONS.

Les Champignons sont d'un grand usage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages ; c'est pourquoi il est important d'en faire toûjours bonne provision. Voici ce qu'il y a de plus particulier là-dessus.

Champignons frits.

On les passe dans un poëlon ou casserole, avec un peu de bouillon, pour les amortir ; puis on les poudre de sel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du saindoux. Vous les servez à la persillade & jus de citron, pour Entremets ; ou bien, vous en garnissez autre chose.

Champignons en ragoût.

Vous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec lard ou beurre, assaisonnez de sel, muscade, & un bouquet : on y fait une liaison avec un peu

peu de farine, jaunes d'œufs, & jus de citron.

Champignons à la Crême, & autrement.

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites-les cuire à grand feu, avec beurre, assaisonnez de sel, muscade, & un bouquet. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y la crême naturelle, & servez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une tourtiere, avec lard ou beurre, persil & thim hachez bien menu, & ciboules entieres, assaisonnez de sel, poivre & muscade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien rissolez & panez : servez avec jus de citron & tranches, garnis de persil frit.

Potage de Champignons farcis.

Faites farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf & lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie trempée au pot, où jaunes d'œufs. Farcissez-en vos Champignons; & les faites cuire dans une terrine, avec sel, un bouque & boüillon. Etant cuits, vous les dressez

sur vos croûtes mitonnées ; & garnissez de foies de Poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi le garnir de ris-de-Veau, fricandeaux piquez, crêtes & truffles, & faire un pain de Profitrolle au milieu, farci de champignons, cus-d'artichaux, ris-de-Veau, le tout coupé en dez & passé en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun ; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer vôtre coulis ou jus, vous le pilez dans un mortier avec croûtes de pain, & les passez par l'étamine avec boüillon ; & vous vous en servez pour vôtre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec differentes Volailles, comme Chapons, Cailles, &c. Et en maigre, vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poisson, comme pour d'autres choses.

Maniere de tirer le jus de Champignons.

Aprés que vous aurez bien nettoié les Champignons, mettez-les dans un bassin avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre : faites-les ris-

ſoler ſur la braiſe, juſqu'à ce qu'ils s'attachent au fond du baſſin. Etant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore riſſoler avec les Champignons : aprés quoi vous y mettrez de bon boüillon, & l'ôterez de deſſus le feu ; mettant ce jus dans un pot à part, aſſaiſonné d'un morceau de citron & ſel. Les Champignons vous peuvent ſervir hachez menus ou entiers, pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

Pour conſerver des Champignons

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien laver : enſuite paſſez-les tant ſoit peu dans une caſſerole avec du bon beurre, & les aſſaiſonnez de toute ſorte d'épiceries. Etant paſſez, mettez-les dans un pot avec un peu de ſaumure & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-deſſus ; & couvrez-les bien. Auparavant que de les emploier, il faut les bien deſſaller ; ils vous ſerviront pour toute choſe. On en peut auſſi faire de la poudre quand ils ſont bien ſecs ; & de-même des *Mouſſirons*. Pour ce qui eſt de conſerver de ces derniers en leur entier, faites-les ſecher au four comme les Artichaux, aprés les avoir fait blan-

chir dans l'eau. Etant secs, mettez-les en lieu où il n'y ait point d'humidité ; & pour les emploier, faites-les tremper dans de l'eau tiede.

Chapons.

On ne s'arrêtera pas à recueillir les differens Potages de Chapon que l'on peut servir, parce qu'ils se trouveront dans la Table. On renvoie de-même pour les autres apprêts qui se font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes, Rissoles & Boüillans, aux lettres où ces articles se rapportent : Et pour ceux que l'on sert rôtis, on verra avec quelle sausse on les peut manger, dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut aussi recourir pour ceux qu'on met à la Daube, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles, que l'on n'a qu'à suivre ; & ainsi du reste.

Chevreau.

Vous en pouvez faire les mêmes apprêts que de l'Agneau, soit en Potage ; ou pour Entrées ; ainsi il n'y a qu'à lire ce qui a été dit ci-devant, page 90. &

suivantes : Et de-même pour celui que l'on rôtit, voiez sous la lettre R.

CHEVREÜIL.

Maniere d'accommoder le Chevreüil.

Piquez-le de menu lard, & le faites rôtir. Vous le pouvez manger à la sausse douce naturelle, ou à l'aigre-doux, ou à la poivrade naturelle ; ou passer la rate du Chevreüil par la poële, avec lard fondu & un oignon : étant cuite, piler le tout dans le mortier, & le passer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autres manieres.

Aiant lardé le Chevreüil de gros lard, passez-le par la poële avec lard fondu ; ensuite mettez-le dans une casserole, assaisonné de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet, & du boüillon de Bœuf ou eau chaude : mettez-y encore un verre de vin blanc & un morceau de citron verd ; liez la sausse avec farine frite, & servez avec jus de citron & capres.

On peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme nous avons dit, le laisser

réfroidir dans son boüillon, & le servir sur une serviette, avec tranches de citron & cresson amorti dans le vinaigre & sel.

Choux.

Vous trouverez parmi les Potages, la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour differentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Gelinotes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut aussi en faire aux Choux farcis, de la maniere que nous allons remarquer; ou bien s'en servir pour Entrée, la garnissant de frizandeaux farcis.

Maniere de faire un Chou farci, pour Entrée.

Prenez une bonne tête de Chou; ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites-la blanchir: ensuite tirez-la de l'eau étendez-la sur vôtre table, que les feüilles se tiennent ensemble; & étant bien étenduës, mettez-y une farce composée de chair de Volailles & de quelque morceau de cuisse de Veau, de lard blanchi; de la graisse de jambon cuit, des truffles & champignons ha-

chez, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail ; le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché. Vôtre Chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficelez le proprement, & l'empotez dans une marmite ou casserole. Prenez en même tems de la cuisse de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu ; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus : faites-lui prendre couleur ; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble : moüillez ensuite de bon boüillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon ; & étant à demi-cuit, mettez le tout avec vôtre Chou, les tranches & le jus, & faites les cuire ensemble : prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans boüillon, & mettre un ragoût par-dessus suivant la commodité, ou à la Saingaraz, ou autrement ; & servez chaudement.

On peut aussi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poisson & autres garnitures, comme si c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poisson que l'on voulût farcir.

Pour faire de petits Choux.

Il faut prendre du fromage qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, selon la quantité que vous en voudrez faire : mettez-le dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de vôtre fromage ; ajoûtez-y de l'écorce de citron verd haché, & de l'écorce de citron confit, aussi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout ensemble avec un peu de sel. Quand il est bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des beignets. Après il faut prendre de petites tourtieres, les engraisser de beurre, & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

Choux fleurs.

On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos Choux

Choux-fleurs ſont bien épluchez, faites-les cuire avec de l'eau, ſel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Enſuite faites-les bien égoûter, & les mettez dans un plat avec beurre, pour les tenir chauds; puis faites une ſauſſe liée, avec beurre, vinaigre, ſel, muſcade, poivre blanc, & tranches de citron aprés que vous les aurez dreſſez.

Pour l'autre, vos Choux-fleurs étant cuits comme deſſus, paſſez-les à la poële avec lard fondu, perſil, cerfeüil, thim, ciboule entiere & ſel, & faites-les mitonner enſemble. Quand vous voudrez ſervir, mettez-y du jus de Mouton, un filet de vinaigre & poivre blanc. L'un & l'autre ne ſont proprement que des piéces d'Entremets.

Il s'en mange auſſi en Salade; & tout cela eſt aſſez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arrêter, ſi l'on n'avoit en vûë d'inſtruire de ce qui peut être utile aux Gens mediocres, comme pour les plus grandes Cuiſines.

CITRONS.

Maniere de tirer l'écorce de Citron au ſec.

Il faut avoir des Citrons, & les bien

tourner ; que vos mains ne soient point noires, afin que les citrons soient bien blancs. Ensuite coupez-les en quatre, ôtez-en tout l'aigre de dedans, & faites en sorte que la chair de vos Citrons soit fort mince. Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche : aprés faites-les blanchir à l'eau, & prenez garde qu'ils ne le soient trop, ni trop peu. Tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche ; & aiez du sirop tout prêt, dans lequel vous les ferez cuire tant soit peu, aiant clarifié vôtre sucre. Vous les laisserez reposer quelque-tems, & les tirerez aprés cela sur la grille, pour en faire secher l'humidité. Vous ferez cuire vôtre sucre en petite plume ; & avec une fourchette à la main, vous mettrez vos écorces de citron dedans, prenant garde que le tout ne soit pas gras ; & vous les retirerez ensuite sur le gril, & les laisserez secher : Il faut qu'elles fassent une belle glace ; il s'en fait diversement. C'est une affaire d'Officier, plûtôt que de Cuisinier.

CIVET.

Entrées de Poulets en Civet.

Vous les faites blanchir sur la braise

bien proprement, & les coupez par quartiers : vous les passez au roux, & vous les mettez dans une petite marmite avec du boüillon, ou de l'eau boüillante, si vous n'avez pas de boüillon. Vous y ajoûtez en cuisant une liaison rousse, un peu de vin, une gousse d'ail, ou de la rocambole, & jus de citron en servant; garni de marinade & persil frit,

Civet de Lievre.

Levez les cuisses entieres & les épaules, & mettez le reste par morceaux; lardez-les de gros lard, & les passez à la poële avec lard fondu; ensuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Fricassez le foie; & l'aiant pilé, passez-le par l'étamine avec farine frite, un peu du même boüillon, & mettez jus de citron & en tranches.

Civet de Biche, Cerf, ou Chevreüil.

Coupez la Biche ou le Cerf par morceaux gros comme une épaule de Lievre; lardez-les de gros lard, & les passez à la poële comme les precedens. On les

fait cuire aussi de la même maniere, & on lie la sausse avec farine frite, & un filet de vinaigre.

Cochons.

Entrée d'un petit Cochon de lait.

Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foie à part, avec du lard blanchi, des truffles & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes & de sauge : le tout passé dans la casserole, & bien assaisonné, farcissez-en le corps de vôtre Cochon de lait ; ficelez-le bien, & le faites rôtir, l'arrosant de bonne huile d'olive, & servez chaudement : on peut le garnir de pain frit.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le frotter avec de la poix-resine, avoir de l'eau chaude, mais qui ne le soit pas trop ; & vous l'échauderez ainsi facilement.

Cochon de lait à l'Allemande.

Coupez-le en quatre & le passez à la poële avec lard fondu : faites-le cuire

avec boüillon, un peu de vin blanc, un bouquet, sel, poivre & muscade. Passez dans vôtre lard, huîtres & farine, un morceau de citron, capres, & olives desossées, que vous mettrez avec le reste; avec jus de citron & tranches en servant.

Pour le Cochon de lait rôti, voiez lettre R.

Entremets de Cochon de lait en Galantine.

Aprés avoir bien échaudé vôtre Cochon de lait, & l'avoir vuidé proprement, coupez la tête & les quatre jambes : prenez ensuite la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos ; détendez-la proprement sur la table, & aiez une farce telle qu'il suit. Formez la avec de la même viande de vôtre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard ; un peu de persil & de la ciboule hachée, & toute sorte de fines herbes, excepté du romarin & de la sauge. Il faut faire de l'eau forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feüilles de laurier, du thim, du basilic, de la sarriette,

trois gousses d'ail, deux ou trois échalotes ; & faites reduire cette chopine d'eau à la moitié : elle vous servira pour arroser vôtre farce. Faites aussi échauder des pistaches & des amandes, selon que vous jugerez à propos, & faites durcir six œufs pour en tirer le jaune : ensuite coupez de vôtre lard & de vôtre jambon en gros lardons, prenant du maigre seulement à l'égard du jambon. Le tout bien assaisonné, il faut ranger un lardon de jambon, un lardon de lard, une rangée d'amandes, une de pistaches, & une de jaunes d'œufs durcis : mettez encore dans la farce quelques truffles & champignons hachez, un peu de crême de lait, & l'arrosez de vôtre eau forte, & ensuite un jaune d'œuf. Aprés avoir rangé le lard & le reste comme il a été dit, on étend cette farce dessus, en commençant par un des bouts de la peau ; & aprés cela on la roule, & on tire les deux coüennes de côté & d'autre, afin que la farce ne sorte. Le tout étant bien roulé, qu'il soit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtez, & le mettez dans une serviette, que vous lierez par les deux bouts & au milieu, afin qu'il soit bien ferme. Vous le ferez ensuite cuire à la braise dans une casserole,

mettant dessous & dessus, du lard & des tranches de Bœuf : il lui faut dix à douze heures de cuisson, feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le laisserez refroidir dans la même casserole ; aprés vous le tirerez hors de la serviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat sur une belle serviette blanche : & vous le servirez ainsi froid, avec tranches de citron & fleurs.

Cochon au Pere-Doüillet.

On le sert de même que le precedent ; & pour le faire cuire on le larde de moien lard, aprés l'avoir fait blanchir dans l'eau. Vous l'assaisonnez de haut goût, avec sel, poivre, clous, muscade, laurier, ciboulettes & citron verd ; & vous le mettez cuire envelopé d'un linge, dans un pot propre à cela, avec boüillon & un peu de vin blanc, & le laissez refroidir à demi. Il se pourroit aussi servir pour Entrée.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehoult.

Il faut prendre les pieds, qu'ils soient

bien propres & coupez en deux, & ficelez ensemble chaque pied. Aiez une marmite ; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce que vous aiez mis tous vos pieds. Mettez-y ensuite une bonne phiole d'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort ; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds aient le tems de cuire ; & il est necessaire d'en avoir du soin. Quand ils sont cuits & refroidis, vous les panez proprement & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accommode aussi avec moins de frais, seulement avec de l'eau & du vin blanc mêlez ensemble, les assaisonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon ; comme on fait aussi de cette autre maniere.

On appelle aussi des piéces à la Sainte-

Menehout, des Pigeons, Poulets, ou autres Volailles, que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'eſt, & la maniere de les accommoder de cette ſorte.

Voiez de même ſous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Souſce.

Pour faire des langues de Cochon fourrées.

Prenez des langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira ; faites-les échauder, ſeulement pour en pouvoir ôter la premiere peau ; & pour cela il ne faut pas que l'eau ſoit trop chaude. Aprés eſſuiez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout. Pour les ſaler, aiez du genévre vert, & le faites ſecher dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriandre, du thim, du baſilic, & toute ſorte de fines herbes, hors du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule : tout ceci étant bien ſec, il le faut piler dans le mortier, & le paſſer dans un tamis ; n'importe qu'il ſoit ſi fin. Il faut enſuite avoir du ſel pilé, & du ſalpêtre ; les mêler enſemble avec le reſte, & ſaler vos langues

dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez separément, & assaisonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les aiant toutes salées, mettez dessus le pot une ardoise avec une grosse pierre dessus, & les laissez six ou sept jours. Tirez-les ensuite, faites-les un peu égoûter ; & prenant de la robe ou chemise de Cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues, & faites entrer chaque langue dans sa robe & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre ; il faut que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de six mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle. Etant cuites, on les sert par tranches ou entieres, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voiez ci-devant pour les langues de Bœuf, qui se salent de la

même maniere. Il se peut faire aussi des *Langues de Mouton* fourrées.

Concombres.

On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de piéces de Bœuf, comme il a été déja dit. Il s'en apprête aussi de plusieurs autres manieres; comme à la Matelotte, en Salade; on en garnit des Potages; on fait des filets au Concombre; & c'est un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre, page 141. On verra ce qui regarde le Salpicon, en son lieu. Ainsi il suffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelotte, le reste n'aiant rien que d'assez facile; par exemple, le Potage, la Salade, & l'Eclanche au Concombre.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien peler & vuider de leurs semences, sans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair composée de toute sorte de Volailles, & si l'on veut, d'un morceau de

Veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanchie, du jambon cuit haché, des champignons, des truffles, & de toute sorte de fines herbes, tout cela bien haché & assaisonné: ensuite farcir vos Concombres, qui seront un peu blanchis, avec cette farce; & les mettre cuire dans de bon jus ou boüillon gras, qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire des beignets de pomme. La pâte sera d'une farine délaiée avec du vin blanc ou de la biere, un peu de lard fondu & du sel. Vous ferez de petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de Concombres au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la piéce de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & aiant du saindoux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Vôtre piéce de Bœuf étant dressée, avec un hachis de jambon & les marinades par-dessus, vous la piquez de ces Concombres farcis. Si vous avez de la farce de reste, il la faut rouler avec la main trempée dans de la farine, & en faire

des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même-tems que vos Concombres ; le tout doucement, afin que la farce se tienne. Il faut les frire de la même maniere.

Concombres à la Matelotte.

On les farcit comme ceux ci dessus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraissez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de sausse : liez-la avec quelque bon coulis ; & avant que de servir, jettez un filet de vinaigre, & servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi des Concombres farcis en ragoût, & à la sausse blanche.

Pour conserver des Concombres.

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du sel, & moitié eau & moitié vinaigre, en sorte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres, on se sert de ceux-ci, les aiant

bien pelez & fait tremper ; & si c'est pour garnir les Potages, il les faut faire blanchir : & quand c'est pour des Filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des Filets, & on les passe de même maniere que lorsqu'ils sont frais. Ils vous seront d'un grand secours tout l'Hiver, & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade, on y ajoûte du poivre, quelques poignées de sel ; & on les peut piquer de clous de girofle, un du moins à chacun : On les appelle des Concombres ou cornichons confits. On choisit pour cela des petits, sur l'arriere saison ; & on confit, avec des côtes ou branches de Pourpier, & sur tout de la Passepierre, qui sert de fourniture à cette sorte de Salade.

COTELETTES.

Cotelettes farcies.

Prenez un Carré de Mouton ou de Veau, & le faites cuire dans une marmitte avec de bon boüillon. Etant cuit, vous le tirez, & ôtez toute la chair, gardant les os des Cotelettes. Cette chair vous sert pour en faire une farce, avec du lard blanchi, de la têtine de

Veau cuite, un peu de perſil & de la ciboule, des champignons & truffles, le tout haché enſemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & aſſaiſonnemens neceſſaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crême de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne ſoit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard ſelon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce ſur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même choſe à chaque Cotelette, que vous formerez rondement avec vôtre coûteau trempé dans des œufs foüettez; comme ſi c'étoit une Cotelette veritable. Vous les dorez & panez par-deſſus; & les aiant rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voila ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crême:* Elles vous peuvent ſervir pour garnir toute ſorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On ſert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenoüil, & jus au fond du plat en ſervant, pour Hors-d'œuvres.

Autre Entrée de Cotelettes.

Il faut prendre les Cotelettes de Veau ou Mouton, & qu'elles soient bien tendres & bien coupées : piquez-les de petit lard comme des Fricandeaux, & les passez de même maniere, les assaisonnant comme il faut. Si ces Cotelettes vous servent de plat, il y faut mettre toute sorte de garnitures : & si vous ne faites qu'en garnir quelqu'autre Entrée, cela n'est pas necessaire, mais seulement les laisser cuire dans leur jus ; parce qu'à l'Entrée qui sera au milieu du plat, il y aura le ragoût par-dessus.

Cotelettes en Haricot, & autrement.

Les Cotelettes de Mouton se peuvent mettre en Haricot avec des Navets cuits bien à propos, une bonne liaison en cuisant, & bien assaisonnée : On y peut mettre des marons, & servir pour Hors-d'œuvres.

On peut aussi, aprés les avoir bien appropriées, les tremper dans du lard, les paner & griller, & servir avec bon jus, & jus de citron ne servant.

Vous les pouvez aussi faire mariner, les

les frire de belle couleur, & garnir de persil frit : Ou bien vous les servez avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffles, les aiant fait mitonner ensemble ; & jus de citron en servant.

Coulis.

Coulis pour differens Potages gras.

Ce Coulis peut servir pour plusieurs petits Potages gras ; comme de Profitrolles, de Perdrix, de Cailles, d'Alloüettes, de Becasses, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de fricandeaux & ris-de-Veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien rissolé : vous pilez tout chaud tout ce qui est le plus rissolé, avec croûtons de pain, carcasses de Perdrix, & autres que vous aurez. Le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clou, thim, basilic, un morceau de citron verd. Vous le faites boüillir quatre ou cinq boüillons, vous le passez dans l'étamine, & vous vous en servez pour mettre sur vos Potages, avec jus de citron.

Coulis de Jambon.

Il faut prendre moitié Veau & moitié Jambon, le tirer dans une casserole de même, sans lard, comme un jus de Veau; & quand il est cuit, y mettre des croûtes de pain seches, de la ciboule, persil, basilic, clous de girofle, avec du meilleur boüillon; & étant de bon goût, le passer dans l'étamine, & le tenir un peu épais.

Coulis de Chapon.

Prenez un Chapon rôti; battez-le dans un mortier le plus que vous pourrez: passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien roussies, vous y mettrez de la ciboule, persil, basilic, & un peu de mousserons bien hachez, que vous mêlerez avec le reste & acheverez de le passer sur le fourneau. Mettez-y ensuite du meilleur boüillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de Perdrix.

Prenez deux Perdrix rôties, & les battez bien dans un mortier, avec les bardes de lard dans quoi vous les aurez fait cuire: ensuite prenez une pincée

de truffles vertes, & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu, avec fines herbes, cibule, basilic, marjolaine ; puis vous mêlerez vôtre viande battuë ensemble dans la même cassarole, avec deux bonnes cueillerées de jus de Veau, pour les faire mitonner à petit feu ; & vous le passerez ensuite dans l'étamine, avec jus de citron.

Coulis de Canards.

Il faut prendre un Canard rôti, le battre bien dans un mortier : faites rissoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de nantilles, pour faire cuire le tout ensemble : mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de la sarriette & ciboule ; & aprés qu'il sera cuit, battez le tout avec la viande du Canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du boüillon clair ; afin que vôtre coulis ait un beau blond, vous le passerez dans l'étamine avec jus de citron.

Coulis de gros Pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les battez dans un mortier :

hachez-y trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffles & morilles, deux ou trois rocamboles, persil, ciboule; le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons, & passez-le dans une casserole avec du lard fondu : mettez-y du meilleur jus que vous aurez, passez-le par l'étamine avec un jus de citron, & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis de blanc de Poularde.

Il faut prendre le blanc d'une Poularde, avec un morceau de Veau cuit bien blanc, les battre dans un mortier : prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez ensemble, & une mie de pain bien blanc trempée dans de bon boüillon des os de Poulardes que vous aurez battus. Vous vous servirez du même boüillon pour faire mitonner vôtre viande & vos amandes dans une casserole, un boüillon ou deux : En le passant par l'étamine, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crême pour le rendre plus blanc; & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

Coulis blanc en maigre.

Prenez des amandes la quantité que vous jugerez à propos, & les battez dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de Poiſſon cuits les plus blancs que vous pourrez. Vous y mettrez des mouſſerons frais, des truffles blanches, baſilic, ciboules; & vous prendrez du boüillon le plus clair que vous trouverez, pour faire boüillir le tout l'eſpace d'un quart-d'heure; aprés quoi vous le paſſerez par l'étamine. Ce Coulis vous ſert à tout ce que vous aurez de blanc.

Autre Coulis pour les jours maigres.

Il faut paſſer des oignons & carrottes comme pour un boüillon; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de perſil, un peu de thim, de baſilic, clou de girofle, croûtes de pain, & du boüillon de Poiſſon & un filet de vinaigre.

Coulis de Racines.

Prenez des carottes, racines de perſil, panais & oignons par tranches, le

tout passé un peu dans une casserole ; puis vous le pilez dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon de purée : faites boüillir le tout dans une casserole, & l'assaisonnez de bon goût comme les autres. Vous le passez tout chaud dans l'étamine ; & vous vous en servez pour tous les Potages d'Oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salsifix frits, marinez & en pâte, & au Potage de Cheruis.

Coulis de Nantilles.

Vous prenez des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passez à l'huile, ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, vous y mettez du lard bien roux ; & vous y jettez vos legumes & vos croûtons de pain. Faites bien rissoler le tout, jusqu'a ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des Nantilles & du boüillon, & l'assaisonnez de bon goût. Aiant boüilli quatre ou cinq boüillons avec un morceau de citron, passez-le dans l'étamine. Il vous sert pour les Potages de Nantilles, aux croûtes farcies de Nantilles, aux croûtes farcies de

Brochet aux Nantilles, & à beaucoup d'autres ; comme de Soles, Vives & Carpes. En gras, il vous sert pour des Potages de Pigeons, de Canards, aux Perdrix, &c.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de Coulis qui se font pour differentes choses ; comme Coulis d'Anchois, Coulis de Capres, Coulis de Truffles, Coulis de Mousserons, Coulis de Morilles, Coulis de Pois, Coulis de Champignons, Coulis de jaunes d'œufs, & autres que l'on trouvera par le moien de la Table.

Court-boüillon.

Comme le Court-boüillon est commun à beaucoup de Poissons, on renvoie le Lecteur a l'article du Brochet & des Carpes, pour sçavoir ce qu'il faut observer à cet égard ; afin de ne pas repeter inutilement une même chose en plusieurs lieux.

Crêmes.

Il se fait de plusieurs sortes de Crêmes ; il y a de la Crême d'Amande, de la Crême à Pistaches, de la Crême brûlée, des Crêmes croquantes, à frire, à l'Ita-

lienne, & encore d'autres manieres. Voici pour les Crêmes a Pistaches.

Crême à Pistaches.

Il faut prendre des Pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'ecorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd. Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs : délaiez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de vôtre plat, & y mettez du sucre à proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos Pistaches pilées ; & les aiant délaiées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois: aprés faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes ; & quand elle sera cuite, versez-la dans son plat, & la servez froide pour Entremets. Si vous la voulez servir chaude, aprés qu'elle sera froide, vous y pouvez faire une glace blanche dessus, & la mettre dans le four à secher la glace.

Crême d'Amandes.

Elle se fait de même maniere que la prece-

precedente. Quand c'eſt pour les jours de jeûne, le ſoir à Collation, aprés avoir pilé les amandes, paſſez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes ; il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Vôtre lait d'amandes étant fait, formez vos crêmes, ſoit de piſtaches, de chocolat ou autre, rien qu'avec un peu de farine, du ſucre & de l'eau de fleur d'orange, ſans œufs & ſans lait; mais ſeulement un peu de ſel & beaucoup de ſucre. Le tout étant bien cuit, ſervez : & ſi vous en voulez faire des Tourtes, garniſſez de Biſcuits de Savoye, ou Meringues, ou autres choſes ſemblables ; & faites l'abaiſſe de la pâte croquante que l'on trouvera ci-aprés.

Crême à l'Italienne.

Prenez du lait environ une bonne chopine, ſelon la grandeur de vôtre plat : faites boüillir ce lait avec du ſucre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de ſel. Etant boüilli, prenez un grand plat d'argent avec une étamine ; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais : & tout d'un tems paſſez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Aprés il faut mettre ſon plat dans le four de

campagne, qui soit bien droit; versez le tout dedans, & mettez du feu dessus & dessous, jusqu'à ce que vôtre Crême soit bien prise; & servez chaudement. Si à toutes ces Crêmes on veut y mettre de la crême de lait, elles en seront beaucoup plus delicate.

Crême pâticiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il vous faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plûtôt davantage que moins, & battre le tout ensemble. Vous y ajoûterez ensuite encore une douzaine d'œufs, que vous continuerez de délaier avec le reste. Aiez en même-tems environ deux pintes & demie de lait, & mettez-le dans une casserole grande à proportion, pour le faire boüillir. Quand il boüillira, versez le tout dedans, & remuez toûjours. Il y faut un peu de sel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, & le faire bien cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crême étant épaissie & cuite, vous la verserez dans une autre casserole, & la laisserez refroidir. Quand

vous en voudrez faire des Tourtes, prenez-en selon la grandeur des Tourtes que vous souhaiterez, & la mettez dans une autre casserole : vous l'y mêlerez bien, avec la gâche ou spatule, & y ajoûterez du sucre & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs ; & les jours gras, de moëlle de Bœuf, ou de la graisse de Bœuf fonduë. Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feüilletage, & faites-y un petit rebord autour ; aprés quoi vous y verserez vôtre Crême. Quand la Tourte sera presque cuite, il la faut glacer ; & servez en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de Bœuf, on y met du beurre fondu.

Crême brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de vôtre plat ou assiette. Vous les délaierez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine ; & peu à peu vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd haché, & d'autre confit. On y peut aussi

hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron ; & alors on l'appelle *Crême brûlée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, avec une goute d'eau de fleur d'orange. Il faut aller sur le fourneau allumé, & là toûjours remuer, prenant garde que vôtre Crême ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat ou une assiette sur un fourneau allumé;& aiant versé la crême dedans, faites-la cuire encore,jusqu'à ce que vous voiez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien sucrer par-dessus,outre le sucre que l'on y met dedans : on prend la pêle du feu, bien rouge ; & du même-tems on en brûle la Crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, servez-vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpûres de pâte croquante. Glacez vôtre Crême, si vous voulez ; sinon servez sans cela, toûjours pour Entremets.

Crême croquante.

Aiez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon le plat que vous

voulez. Délaiez ces jaunes d'œufs avec une cueillere;& en les délaiant, verſez-y du lait petit à petit,juſqu'a ce que vôtre plat ſoit preſque plein. Aprés il y faut mettre du ſucre râpé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter ſon plat deſſus ce fourneau, & remuer toûjours avec la cueillere, tant que la Crême ſoit un peu formée. Il faut enſuite que le fourneau ne ſoit pas ſi ardent ; & cependant, remuant toûjours avec la cueillere, vous jetterez vôtre Crême ſur le bord du plat, en ſorte qu'il n'y en reſte quaſi point dans le fond, & qu'elle ait ainſi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir ſoin qu'elle ne brûle pas, mais ſeulement qu'elle reſte attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pêle rouge;& aprés, avec la pointe du coûteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reſte entier : vous le remettrez dans le même plat, & le laiſſerez encore un peu ſecher dans le four; de maniere qu'il reſte peu de choſe dans le plat, & qu'elle ſoit croquante à la bouche. On ſert ſouvent cette ſorte de Crême pour M. le Duc de Chartres.

Crême vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs ; foüettez-les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleur d'orange. Mettez une assiette sur un fourneau avec un peu de canelle, & versez-y vôtre Crême bien battuë, que vous dorerez étant faite, avec la pêle rouge.

Crême à frire.

Il faut prendre environ une pinte de lait, le faire boüillir sur le feu, & y délaier quatre jaunes d'œufs avec un peu de farine. Etant bien délaié, remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la Crême soit formée : on y met un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron haché. Quand elle est cuite, farinez sur vôtre tour, & versez vôtre Crême, qu'elle se détende d'elle-même : il faut que quand elle sera refroidie, elle fasse l'effet comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, selon la grosseur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon saindoux chaud, prenant garde qu'elle ne foire dans la poële. Etant colorée, tirez-la ; mettez-y du sucre en poudre,

& de l'eau de fleur d'orange par-dessus. Dressez-la dans son plat ; & l'aiant glacée, si vous voulez, avec la pêle rouge, servez chaudement. Vous pouvez aussi, lorsque cette maniere de Crême est détenduë sur la table, avoir du beurre chaud dans vôtre poële, & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verserez sur son plat, & la ferez courir doucement dans la poële, pour lui faire prendre couleur de tous côtez. Vous la sucrerez, glacerez, & servirez de-même chaudement, le tout pour Entremets.

Pour rendre toute sorte de Crêmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de Ris ; elles en sont beaucoup meilleures. Encore qu'on n'y mette pas des œufs, on ne laisse pas d'en faire de bonnes avec du lait, si les personnes mangent au beurre ; & avec le lait d'amandes, si elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toûjours qu'une pinte de lait revienne en cuisant à une chopine, afin que l'on ne mette point la farine.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarte-

ron de sucre que vous ferez boüillir ensemble un quart-d'heure ; & aprés, vous délaierez un jaune d'œuf que vous mettrez dans la Crême, & vous la ferez boüillir trois ou quatre boüillons. Otez-la ensuite de dessus le feu, & mettez-y du Chocolat, jusqu'à tant que la Crême en ait pris la couleur. Aprés, vous la remettrez trois ou quatre tours sur le feu ; & l'aiant passé dans une étamine, vous la dresserez où il vous plaira.

Crême douce.

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait, & le faites boüillir ; & quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer un moment. Vous ôterez toute la Crême qui sera par-dessus, que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez vôtre poële sur le feu, & vous ferez toûjours de-même, jusqu'à ce que vôtre assiette soit pleine de la Crême que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferantes, & n'oublier pas de la bien poudrer de sucre avant que de servir.

Crême blanche legere.

Il faut prendre trois demi-setiers de

lait & demi quarteron de sucre que vous ferez boüillir un demi-quart-d'heure. Aprés vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs bien foüettez, remuant toûjours le tout ensemble. Remettez vôtre lait ou Crême sur le feu, faites-la boüillir quatre ou cinq boüillons en la foüettant toûjours. Ensuite vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira; & étant froide, vous l'arroserez d'eau de fleur d'orange, & vous la poudrerez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pêle rouge.

La *Crême de Canelle* se fait de-même que celle de Chocolat.

Pour ce qui est des saussses à la Crême, voiez l'article des Artichaux, des Asperges, des Champignons, &c. comme aussi les Omelettes à la Crême de plusieurs sortes, & autres piéces que la Table indiquera.

Crepines.

Prenez de la roüelle de Veau & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot. Etant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelque blanc de ciboule, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Battez

encore le tout dans un mortier, avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs ; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Voiez ci-aprés, sous la lettre F. la maniere des Foies-gras à la Crêpine.

Crêtes.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs Ragoûts & dans les Bisques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets ; surtout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de-Veau, ou avec des Foies-gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou seules. En voici la maniere.

Crêtes de Coq farcies.

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq, & faites-les cuire à demi. Ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe du coûteau. Faites farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moëlle de Bœuf,

lard pilé, ſel, poivre, muſcade, & un jaune d'œuf. Farciſſez vos Crêtes, & les faites cuire dans un plat avec un peu de boüillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: délaiez-y un jaune d'œuf crud ; & mettez en ſervant, jus de citron & autre bon jus..

Pour conſerver des Crêtes farcies.

Nettoiez-les bien, & les mettez dans un pot avec lard fondu, & les tenez un peu ſur du feu ſans cuire. Demi-heure aprés, mettez-y un peu de ſel menu, un oignon piqué de clous, un citron par tranchés, du poivre, & un verre de vinaigre. Lorſque le lard commencera à ſe prendre, tirez-les, & les couvrez d'un linge & beurre fondu, comme on fait au reſte que l'on veut conſerver.

Croquets.

On appelle Croquets, certain compoſé d'une farce délicate, dont il s'en fait de gros comme un œuf, & d'autres comme une noix. On peut ſervir de ces premiers pour Entrée, du moins en hors-d'œuvres ; & les autres ne ſont que pour garnir. Prenez pour cela des

estomacs de Poulardes, de Poulets & de Perdrix. Hachez cette viande avec du lard blanchi, de la têtine de Veau cuite, quelques ris-de-Veau blanchis, des truffles & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toute sorte de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même-tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du saindoux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci-aprés.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant que de les frire, avec une pâte comme celle des beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner ; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie : le tout servi chaudement.

D.

DAIN.

Maniere de l'accommoder.

SI on le veut manger rôti, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & sel : faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant ; & étant cuit, mettez anchois, capres, échalotes coupées, & citron verd dans la sausse, que vous lierez avec farine frite.

On le peut aussi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail : faites-le rôtir enveloppé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de-même, hors qu'il ne lui faut pas la marinade si forte.

Vous pouvez aussi servir pour grande Entrée, une cuisse de Fan avec la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits Pâtez ; & une Poivrade dessus, comme on en a vû un éxemple page 29. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre

blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite, échalote coupée : Vous ferez boüillir le tout à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de tems en tems vôtre Fan, afin qu'il en prenne le goût ; puis mettez capres en servant.

Daubes.

Nous avons déja expliqué une maniere de Daube pour le Poisson, dans le second article de la Carpe, page 175. Voici maintenant pour le gras.

Daube d'un Gigot de Veau.

Il faut ôter la peau du Gigot, le faire blanchir, le piquer de menu lard, & le mettre tremper en verjus, vin blanc, sel, un bouquet de fines herbes, poivre, laurier & clous : ensuite faites-le rôtir à la broche, l'arrosant dudit vin, verjus, & un peu de boüillon. Etant cuit, faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine frite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; & laissez-y mitonner quelque-tems vôtre Gigot de Veau avant que de servir, ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de-même une Eclanche de Mouton à la Daube.

Daubes d'Oiſons, & autres.

Vous larderez vos Oiſons de moien lard : aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, ciboules, citron verd, & les envelopez dans une ſerviette. Faites-les cuire dans un pot, avec boüillon & vin blanc, & les laiſſez à demi refroidir dans leur boüillon. Servez ſur une ſerviette, avec tranches de citron.

C'eſt de la même maniere qu'on peut faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix, & autres piéces.

Dindons.

Entre les manieres dont on peut accommoder des Dindons, ſoit rôtis, ſoit en ragoût, ces deux-ci ſont ſans doute des plus nouvelles, & celles par conſequent qui meritent que nous en parlions les premieres. L'une, eſt une Entrée de Dindons farcis aux fines herbes ; & l'autre, à l'eſſence d'oignons. On met encore des Dindons en Salmi & à la ſauſſe au Jambon, comme d'autres piéces qu'on peut voir dans la Table.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des Dindons & les retroussez pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toute sorte de fines herbes; le tout bien haché, & même pilé un peu dans le mortier & bien assaisonné. On farcit les Dindons entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Il les faut ensuite bien brocheter, & les faire rôtir. Etant rôtis, dressez les dans le plat, & mettez un bon ragoût par-dessus, composé de toute sorte de garnitures; & servez chaudement. Il s'en peut faire de-même pour les Poulets, Pigeons & autres Volailles: Et pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les aiant farcis comme ci-dessus; étant cuits, les bien égoûter, & les servir avec un bon ragoût de truffles & ris-de-veau, le tout bien passé, dégraissé & garni de petits croquets.

Entrée de Dindons à l'essence d'Oignons.

Il faut couper de l'oignon par tran-

ches

ches, & les passer dans une casserole avec du lard. Etant passé, égoutez un peu de la graisse, mettez-y une pincée de farine & passez-le encore ensemble; puis y mettez de bon jus, quelques clous de girofle, & les autres assaisonnemens necessaires. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine proprement; on le remet ensuite dans une casserole, on y jette un filet de verjus & un peu de coulis de pain. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelez aux aîles, sur l'estomac & aux cuisses. Vous les dressez dans un plat, & jettez la sausse dessus bien chaudement; & servez avec propreté.

Autres Entrées de Dindons.

On sert quelquefois de petits Dindons, un piqué, & l'autre non, rien que bardé, sans être pané; servi au jus

D'autre fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevez les cuisses, les aîles & le blanc, & coupez-les par filets, que vous mettrez en ragoût aux Concombres passez au roux, avec une liaison rousse, & un morceau de citron en cuisant.

E.

Echaudez glacez.

ON sert des Echaudez glacez pour Entremets, ou pour garnir : ils se font de cette maniere. Prenez les Echaudez à l'eau, selon la grandeur de vôtre plat : coupez-les par la moitié, comme vous feriez une orange, qu'il y reste de la croûte dessus & dessous ; mettez-les tremper dans du lait avec du sucre, à proportion de ce que vous aurez d'Echaudez. Couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pour les tenir chaudement, environ quatre ou cinq heures : il ne faut pas qu'ils boüillent, car ils deviendroient en boüillie. On le tire ensuite hors de là ; & quand ils sont bien égoutez, vous les faites frire avec du saindoux neuf. Etant colorez, il les faut tirer proprement, les sucrer de sucre fin, & les glacer dessus ; aprés tourner les Echaudez, & les glacer de l'autre côté : & l'étant ainsi de tous les deux, les servir chaudement.

Eclanches.

Quoiqu'une Eclanche soit quelque

choſe de fort commun, on ne laiſſe pas de la pouvoir accommoder de pluſieurs façons qui peuvent faire honneur. Voions comment.

Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie.

L'Eclanche étant cuite, tirez-en toute la viande, qu'il n'y reſte que les os attachez enſemble. On dégraiſſe cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graiſſe ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du perſil, un peu de têtine de Veau, une mie de pain trempée dans de bon boüillon, deux jaunes d'œufs & deux œufs entiers. Le tout étant bien haché & aſſaiſonné, on met l'os dans le plat que l'on veut ſervir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme eſt l'Eclanche : vous trempez les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache ; vous rempliſſez ce creux d'un ragoût de toute ſorte de garnitures, bien paſſé & cuit, & bien aſſaiſonné ; & on acheve de le remplir avec la farce, qui faſſe le même deſſein qu'une Eclanche : le tout étant

bien pané, mettez-le au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four : ôtez bien la graisse qui est autour du plat, & par une petite ouverture au-dessus, mettez-y un peu de coulis bien fait, & recouvrez-le pour le servir chaudement.

Autres manieres.

On fait une autre moienne Entrée d'une grosse Eclanche de Mouton farcie à la crême. Vous la desossez & vous en prenez la chair, avec un morceau de Veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de Bœuf, & vous hachez bien le tout ensemble. Vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic & de thim, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre. Vous mêlez & battez le tout dans un mortier, avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farcissez vôtre os en façon d'Eclanche : vous la dorez de blanc d'œuf, & mie de pain par-dessus ; & si vous voulez, vous la façonnez avec le dos du côteau. Vous la faites cuire au four sur un plat d'argent, ou

tourtiere, avec des bardes de lard dessous. Il faut que vôtre farce soit assez forte, afin qu'elle ne se casse pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettez de Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture convenable ; que le tout soit bien propre & de belle couleur.

On fait encore une moienne Entrée, d'une Eclanche de Mouton farcie dans sa peau, passée en ragoût avec cus-d'artichaux, ris-de-Veau, truffles, champignons, foies-gras, pointes d'asperges, le tout bien assaisonné: garni de roulettes au fenoüil & poupiettes farcies, & jus de citron en servant.

Eclanche de Mouton à la Roiale.

Il faut prendre l'Eclanche, ôter la graisse & la chair qui est autour du manche, la battre & la piquer à gros lardons. On peut aussi larder de-même quelque morceau de cuisse de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout soit bien assaisonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & lui faites prendre couleur dans du saindoux chaud. Aprés il la faut empoter avec toute sorte de fines herbes, quelque oignon piqué de clous

de girofle, avec de bon boüillon ou de l'eau, le tout bien couvert, & la faire cuire long-temps. Etant bien cuite, il faut avoir un bon ragoût de champignons, truffles, cus d'artichaux, pointes d'asperges ris-de-Veau, le tout bien passé : on y met aussi quelque bon coulis. Vous tirez l'Eclanche de dedans le pot ; vous la dressez dans son plat, & coupez vos morceaux de Bœuf ou de Veau, par tranches bien proprement, pour en faire une bordure tout autour : il faut faire en sorte que le lard paroisse à ces tranches. On met le ragoût pardessus, bien chaudement : & si l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût; & servez de même maniere. On peut aussi garnir de fricandeaux piquez, & marinade.

Entrée d'une autre Eclanche.

Prenez l'Eclanche, & ôtez-en la graisse comme ci-dessus. Lardez-la proprement, & l'assaisonnez bien : on la peut aussi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite, avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau, &

les y ranger comme pour une braise : mettez-y ensuite vôtre Eclanche, avec du feu dessus & dessous ; & faites en sorte qu'elle prenne une bonne couleur. Lorsque cela sera, tirez cette viande & ces bardes de lard, & égoutez un peu de la graisse, sans neanmoins ôter encore l'Eclanche. Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite, & lui faire prendre couleur avec l'Eclanche. Etant colorée, vous y remettrez la viande que vous aviez tirée, avec bon jus & un peu d'eau, & tiendrez la marmite, bien couverte, achevant de la faire cuire entierement. Il faut que la sausse soit un peu liée. Si cela n'est pas, il y faut mettre un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'Eclanche, & le bien passer avec de bon jus. Vous y pouvez mettre aussi toute sorte de garniture ; pointes d'asperges, morilles, champignons, & faire cuire le tout ensemble ; même des truffles, des crêtes, & des ris-de-Veau, si l'on en a la commodité. Etant cuit, dressez vôtre Eclanche ; dégraissez bien le ragoût, & y mettez un filet de verjus. On peut garnir le plat de Cotelettes de Mouton ou de Veau farcies, comme on a dit ci-devant.

Eclanche à la Chicorée, & aux Concombres.

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût avec de la chicorée qui soit un peu blanchie & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la sorte vôtre chicorée, qu'elle ne soit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût; & vous la servirez sous vôtre Eclanche. Vous en pouvez faire de-même aux concombres : mais il faut que les concombres aient été marinez & coupez par petites tranches; & les passer ensuite de même maniere. Si vous ne voulez pas servir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le même ragoût : prenant garde qu'ils ne boüillent pas ensemble, & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide. Le tout étant dégraissé, servez chaudement.

On peut encore servir une Eclanche cuite à la broche, avec une sausse Robert,

bert, où il entre des capres & anchois; soit pour Hors-d'œuvres, soit pour Entrée même, étant garnie.

Vous pouvez aussi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour l'Eclanche.

Ecrevices.

Les Ecrevices se peuvent accommoder de diverses manieres : on les peut mettre en Ragoût, en Hachis, en Tourte, les manger en Salade, & en faire des Potages, tant gras, que maigres.

Pour le Ragoût; faites cuire vos Ecrevices dans du vin, vinaigre & sel : prenez ensuite les queuës, les pattes & le dedans du corps des Ecrevices, & les passez à la poële avec beurre roux, fines herbes menuës, un morceau de citron verd, sel, poivre, muscade, un peu de farine frite; jus de champignons & de citron en servant.

Vous servez le Hachis, garni des pieds marinez & frits, aprés en avoir tiré la chair; & vous en faites un cordon autour du plat.

Pour la Tourte; voiez sous la lettre T. parmi les autres dont on y trouvera la

maniere : & page 70. pour les Ecrevices en Salade, ausquels vous pouvez faire la Ramolade qui y est marquée, aprés les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier & ciboules ; & les servir entiers, avec persil verd.

On les peut aussi passer à la poële à la sausse blanche, comme beaucoup d'autres choses. Voici pour le Potage d'Ecrevices.

Potage aux Ecrevices.

Le boüillon de ce Potage est celui de Poissons que nous avons décrit ci-devant : ainsi prenez vos Ecrevices, & les faites cuire à l'ordinaire. Etant cuits, tirez-les, & mettez toutes les queuës à part dans une casserole, avec des truffles, des champignons, cus-d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison ; & passez ce ragoût, avec de bon beurre & un peu de farine. Etant passé, moüillez-le de bon boüillon de Poisson, ou autre : ensuite mettez-y vos laites, un bouquet de fines herbes, le tout bien assaisonné ; & laissez-le cuire à petit feu.

Pour faire le Coulis, il faut piler toutes les jambes & cuisses de vos Ecrevices : étant pilées, les passer par l'éta-

mine, avec un peu de boüillon & une petite croûte de pain. Si vous voulez que vôtre Coulis soit plus rouge, vous ne prendrez que les jambes de vos Ecrevices. Le tout bien passé, mettez-le à part. Il faut avoir d'autres Ecrevices ; leur laisser la queuë, & en ôter seulement la coquille & les petites jambes, pour border vôtre Potage. Prenez la chair d'une bonne Carpe, & faites-en un bon hachis, qui vous servira pour le même Potage. Mitonnez-le de bon boüillon : étant mitonné, si vous avez un pain farci du même hachis de Carpe, avec quelques petites garnitures, vous pouvez les mettre proprement sur vôtre Potage, le garnir de vos Ecrevices, distribuer vôtre ragoût par-tout autour du pain, & l'arroser tout d'un tems de vôtre bon Coulis.

Vous pouvez aussi, pour garnir un semblable Potage, farcir les coquilles de vos Ecrevices d'une bonne farce de Poissons, qui soit un peu liée : les aiant farci, les fariner tant soit peu ; & quand on sera prêt de servir, les frire dans du bon beurre chaud, & garnir vôtre Potage proprement, aussi-bien que les plats cidevant, sur-tout le Hachis d'Ecrevices.

On fera aisément toute sorte de Potages gras aux Ecrevices, qui se trouveront marquez dans ce Livre, en suivant ce que l'on vient de dire dans cet article, pour ce qui est du Coulis, hors qu'on se servira de jus & boüillon.

EPERLANS.

Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au boüillon blanc & brun, ou en filets, que l'on peut servir; n'y aiant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Vous les pouvez frire, & les servir à la sausse d'anchois fondus, avec beurre roux, jus d'orange, & poivre blanc.

Une autre-fois mettez-les en Casserole, les faisant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, müscade, morceau de citron verd, un peu de farine frite; & en servant, mettez-y des capres & du jus de citron.

On les peut aussi faire cuire au court-boüillon, avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier; & les servir sur une serviette, avec persil & tranches de

citron, pour les manger au vinaigre & poivré blanc, ou bien y faire la Ramolade qui a esté dite, page 70.

Esturgeon.

Entrées d'Esturgeon au gras.

On accommode l'Esturgeon au gras de diverses façons : l'une en maniere de Fricandeaux bien piquez ; & l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches. On prend pour celui-ci, du lait, du vin blanc, une feüille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard fondu : on fait cuire là dedans doucement, les tranches d'Esturgeon ; & ensuite on les pane & on les grille, & on y fait une sausse dessous, de même maniere qu'aux queuës de Mouton. Servez chaudement.

Pour les Fricandeaux du même Esturgeon ; aprés les avoir coupez & piquez, on les farine tant soit peu, & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du saindoux. Etant coloré, on les met dans une casserole, avec de bon jus & de fines herbes, quelques tranches de citron, des truffles, des champignons, des ris-de-Veau, & un bon coulis : Le tout bien dégraissé & cuit, on y met un filet

de verjus, & on le sert de même chaudement ; & tous deux pour Entrées & Hors-d'œuvres.

Autre maniere.

L'Esturgeon se peut aussi mettre en Haricot avec des navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thim, oignons & clous. Si vous avez du boüillon, vous y en mettez, & vous passez vôtre Esturgeon au roux avec du lard : ensuite vous le mettez égouter, & le jettez dans un coulis préparé, avec vos navets, un peu de jambon en tranches, ou haché menu. Servez avec jus de citron, & garnissez de marinade, ou autre chose.

Esturgeon en maigre.

Vous le faites cuire dans un bon court-boüillon, & le passez en ragoût avec champignons, qu'il soit de bon goût.

Il s'en fait aussi un Haricot avec des navets, comme en gras, le coupant par morceaux comme le doigt : & étant cuit à l'eau & au sel, vous le passez au roux ; & étant égouté, vous le jettez dans un

coulis de-même, & vous y mettez vos navets blanchis & assaisonnez.

F.

FAISANS.

ON peut servir deux Entrées de Faizans fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; & l'autre, à la sausse à la Carpe. Nous allons parler en premier lieu, de cette derniere.

Entrée de Faizans, sausse à la Carpe.

Il faut avoir des Faizans bien retroussez, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne se sechent pas. Pour faire la sausse, prenez une casserole ; rangez au fond de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole. Allez

sur le fourneau, pour lui faire prendre couleur, comme si vous vouliez faire du jus; & ensuite moüillez-la de bon jus de Veau, avec une bouteille de bon vin de Champagne, une gousse d'ail, des champignons hachez, des truffles, quelques petites croûtes de pain : Faites bien cuire le tout, prenant garde de ne point trop saler. Quand il est bien cuit, passez-le par l'étamine, à force de bras; & faites que la sausse soit un peu liée. Si elle ne l'est pas, ajoûtez-y quelque coulis de Perdrix, & mettez-la dans une casserole. Auparavant que de servir, mettez vos Faizans ficelez dans cette sausse, & les tenez chaudement; & quand il sera tems de servir, dressez vos Faizans dans un plat, & la sausse par-dessus. On les peut garnir de pain de Perdrix, dont il sera parlé ci-aprés en son rang.

Entrée d'un Pâté chaud de Faizans.

Prenez de la chair de Faizan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuisse de Veau tendre : hachez bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris-de-Veau, du jambon

cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre; formez-en un bon godiveau, & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire vôtre Pâté; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons: Servez chaudement.

Farce.

On fait d'une infinité de sortes de Farces, qu'il seroit difficile de particulariser mieux, qu'en parlant de chaque chose où on les emploie. On a vû cidevant, par éxemple, comment on compose celle des Croquets, des Cotelettes de Veau & de Mouton, des Dindons, des Eclanches; & ainsi du reste. On renvoie donc à chacun de ces articles, pour trouver la maniere de chaque Farce; & nous n'expliquerons ici, que la Farce de Poissons.

Pour faire une bonne Farce de Poissons.

Il faut prendre des Carpes, des Brochets, & autres Poissons que vous aurez;

le tout haché sur la table. Il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffles, du persil & de la ciboule ; & aprés avoir formé l'omelette, mettez le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait du beurre, & quelques jaunes d'œufs ; faites en un mot, que vôtre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arête ; pour faire de petites Andoüillettes, pour farcir des Choux former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerez à propos, comme si c'étoit en jours gras.

Filets.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre ; & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de-même de toute autre sorte de Filets. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour hors-d'œuvres.

Pour faire des Filets mignons.

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf,

de Veau, ou de Mouton ; les couper par grandes tranches, & les bien applattir sur la table. Il faut ensuite avoir une Farce, composée de-même qu'on verra pour le Pain au Veau, hors qu'elle sera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard, de la roüelle de Veau, un peu de graisse de Jambon cuit, quelque chair de Volaille, avec du persil, de la ciboule, des truffles & des champignons, du pain trempé dans du boüillon ou du lait, & un peu de crême de lait. Vôtre farce étant faite, étendez-la sur vos Filets, suivant la quantité que vous en aurez, & roulez-les bien fermes. Aprés il faut avoir une casserole qui ne soit pas trop grande. Rangez des bardes de lard au fond, & quelques tranches de Veau bien battuës ; mettez-y ensuite vos Filets farcis, bien assaisonnez, avec toute sorte de fines herbes, & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrez-les par-dessus, de-même que dessous, & les mettez à la braise, feu dessus & dessous, mais qui ne soit pas trop ardent, afin qu'ils cuisent doucement. Etant cuits, il les faut tirer, laisser bien égouter la graisse, & les servir chaudement, avec un bon coulis comme on juge à propos, & jus de citron. On y fait

aussi un petit ragoût de truffles, si l'on veut Si vous avez à faire quelque autre entrée de Volaille farcie, vous pouvez y emploier la même farce, & les mettre à la braise avec vos Filets : & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens ; vous égoûterez bien la graisse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement.

Filets de Poularde à la crême.

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties, & les couper par morceaux. Prenez une casserole, avec un peu de lard & du persil ; & l'aiant passé avec un peu de farine, mettez-y des cus-d'artichaux coupez en quatre, quelques champignons & tranches de truffles, un bouquet de fines herbes, un peu de boüillon clair, & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets ; & un peu auparavant que de servir, versez y un peu de crême de lait, & les tenez chaudement. Pour les lier, vous délaiez un ou deux jaunes d'œufs avec de la créme, & l'aiant passé proprement, vous servirez tout d'un tems, aussi pour Entrées & Hors-d'œuvre.

On sert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huîtres & aux concombres ; des filets de Mouton aux truffles ; d'autres en tranches au jambon ; & ainsi de plusieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poissons qu'on peut servir en Salade le Carême, voiez ci-devant, page 70.

Foies.

Entremets de Foies-gras à la Crêpine.

Il faut avoir des Foies-gras ; prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moële, des truffles & des champignons, quelques ris de Veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit ; le tout bien haché, & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crêpine par morceaux, selon la grosseur de vos Foies, pour les pouvoir bien rouler dedans : mettez de la farce sur cette crêpine coupée, & ensuite un Foie gras dessus, & puis encore de la farce par-dessus ; & faites que le tout soit bien renfermé dans la crêpine. Vous mettrez ces Foies ainsi accommodez, sur une feüille de papier, pour les faire griller avec un peu de

lard fondu ; ou bien dans une tourtiere, & les mettez au four. Etant cuits, tirez-les, égoutez bien la graisse, & les dressez dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, allaisonné d'un peu de poivre & de sel ; & aiant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Entremets de Foies-gras & Champignons.

Aprés avoir levé proprement l'amer de vos Foies, prenez une tourtiere, & mettez quelques bardes dessous, & les Foies dedans : assaisonnez-les, & les couvrez d'autres bardes de lard par-dessus ; & les aiant bien couvert, mettez-les cuire au four, prenant garde qu'ils ne sechent trop. Prenez des champignons bien épluchez & bien lavez : mettez-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de verjus ; les aiant auparavant dessechez de leur humidité, en les mettant sur le feu. Passez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes. Etant passé, mettez-y du bon jus de Veau qui ne soit pas salé, & faites-le cuire avec les champignons & les Foies bien égoutez, le tout dans

la même sausse. Sur la fin, liez-la de quelque liaison, s'il est besoin; & l'aiant dégraissée, mettez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce soit des piéces d'Entremets.

Autres Foies gras, pour Entremets.

Il faut prendre des Foies-gras, qu'ils soient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foie, faites-y une petite barde de lard, & les rangez separément dans la tourtiere, & les Foies dessus bien assaisonnez. Vous les recouvrirez d'une autre barde de lard, & panerez proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire, qu'ils soient d'une belle couleur. Quand ils seront cuits & bien colorez, tirez-les du four, & les rangez proprement dans un plat, les aiant bien égoutez. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange; & ensuite servir sur le champ, tout chaud.

Foies-gras au jambon.

Prenez du jambon, que vous couperez bien mince, & le passez au roux, &

vos Foies, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferez cuire à petit feu, bien assaisonnez, avec un morceau de citron ; & les servirez au jus de bon goût, pour Hors-d'œuvres, & Entremets.

Foies-gras à la braise.

Vous les poudrez de sel menu & poivre ; & les aiant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feüille de papier, que vous moüillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficelez & les mettez entre deux braises, cuire doucement. Servez avec le jus.

Autre Entremets de Foies-gras.

Prenez les Foies ; & aiant levé l'amer proprement, faites-les un peu blanchir : tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez aprés, avec la même eau, dans un plat, bien assaisonnez. Hachez-y un peu de champignons, des truffles, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foies, enveloppez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez-les au four, qu'ils prennent belle couleur ; & en

& en cas qu'ils n'en aient pas assez, donnez-leur-en avec la pêle rouge. Quand il faudra servir, égoûtez bien la graisse; rangez vos Foies dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-dessus, avec le jus d'une ou deux oranges.

Fricandeaux.

Les Fricandeaux servent non-seulement pour garnir des Entrées fort riches, mais aussi pour en faire des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer: mais quelquefois aussi on les farcit, comme quand on en fait un plat; ce qui se pratique de cette maniere.

Pour les Fricandeaux farcis.

Il faut avoir de la cuisse de Veau coupée en Fricandeaux un peu minces, & les piquer: aprés vous les rangerez sur la table, le lard en-dessous; vous mettrez sur le milieu, un peu de quelque bonne farce, & vous passerez la main sur le bord, l'aiant trempée dans de l'œuf; afin que le Fricandeau que vous mettez par-dessus, s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtez. Rangez ces Fri-

candeaux dans une casserole, & les mettez sur de la braise, bien couverts; mais point de feu dessus, & qu'il ne soit pas trop ardent Il leur faut faire prendre couleur des deux côtez, ensuite les tirer, & égouter un peu de la graisse; afin qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine: aprés vous les moüillerez avec de bon jus qui ne soit pas noir, & les remettrez dans la casserole, pour les faire bien cuire. Si l'on veut s'en servir pour garnir, on les laisse de la sorte: mais si vous voulez qu'ils vous servent de plat; il y faut mettre quelques truffles, des champignons & ris-de-Veau, quelque bon coulis de pain; & dégraisser bien le tout. Avant que de servir, jettez-y un filet de verjus; rangez-les dans un plat, vôtre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Plusieurs appellent cette sorte de Fricandeaux, du *Veau à l'escalope.*

Voiez ci-aprés, des Fricandeaux pour faire une grenade.

FRUITS.

Pour faire des pâtes de diverses sortes de Fruits.

A l'égard de la Groseille blanche, il

ne faut pas qu'elle ſoit trop mûre. Pour les autres ſortes de fruits, n'importe pas. Il faut prendre ces fruits, chaque choſe à part, & les bien éplucher. Aprés, vous les mettez dans une poële à ſucre, avec un peu d'eau. Si vous en voulez faire de la gelée, vous pouvez tirer l'eau de chaque Fruit à part. Etant blanchis avec ce peu d'eau, vous verſerez le tout ſur une étamine, & les laiſſerez bien égouter : cette eau dont ils s'égouteront vous ſervira pour vôtre gelée. Quand chaque Fruit ſera bien égouté, aiez une gâche ou ſpatule, & paſſez-les par l'étamine, le tout ſeparément dans differens plats d'argent; de maniere que cela ſera comme une marmelade. Il faut avoir un fourneau alumé, mettre un de ces plats deſſus, & avec la gâche à la main, deſſecher proprement cette pâte, en ſorte qu'il n'y reſte point d'humidité. Vous en ferez de même à chaque pâte, & les laiſſerez refroidir dans leur plat. Il faut avoir une grande poële à ſucre, & y mettre ſept ou huit livres de ſucre, ſelon la quantité de vos pâtes. Vous y mettrez de l'eau, & un blanc d'œuf foüetté, & l'écumerez quand il boüillira ; car aprés trois ou quatre boüillons, il ſe fera une groſſe écume, qu'il faut

ôter avec soin, afin que vôtre sirop soit bien clair. Aprés il le faut faire cuire à grande plume ; & étant cuit, ranger vos plats de marmelades, & y verser de ce sirop, suivant la quantité de vos pâtes. Délaiez bien chaque chose à part : Ensuite il faut avoir des ardoises, & divers petits moules de fer blanc faits en cœur, en carré, en fleur-de-lys, & autres manieres. Rangez ces moules sur les ardoises, & remplissez-les avec la cueillere à main, de vôtre pâte ou marmelade, ne les confondant point les unes avec les autres sur les ardoises. Vous mettrez ces ardoises dans l'étuve, avec un peu de feu dedans, & la fermerez bien, afin que vos pâtes se glacent. Quand elles auront pris glace, & qu'elles seront fermes, vous les ôterez des moules. Elles vous peuvent servir pour long-tems, pourvû que vous en aiez soin dans vôtre étuve.

Pour la gelée de ces Fruits, prenez de cette eau qui s'en sera égoûtée, chacune à part ; & faites-la cuire avec du sucre, bien clarifié & cuit en perle. En cuisant, ôtez de tems en tems l'écume avec du papier ; & aprés que vôtre gelée sera cuite, remplissez-en des pots, que vous laisserez refroidir. Quand elle sera froi-

de, couvrez-la avec du papier, & ficelez les pots tout d'un tems, écrivant au-dessus le nom de la gelée que ce sera, suivant les Fruits dont vous aurez pris l'eau.

G.

GALANTINE.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait, page 197. ce que c'est qu'un Entremets de Galantine; & l'on y a marqué la maniere de le servir, & de-quoi le garnir. On ajoûtera seulement ici, qu'on le peut aussi garnir de sa peau bien panée, & bien colorée par le moien de la pêle rouge; & au surplus on renvoie le Lecteur à l'endroit qu'on vient d'indiquer.

GALIMAFRE'E.

Ce n'est pas une chose fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épaule de Mouton, ou autre chose, en Galimafrée: cependant, comme cela peut servir à diversifier les Services, dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille, en voici la maniere.

Levez la peau de l'épaule de Mouton, qu'elle tienne neanmoins au manche : hachez la chair menuë, passez-la à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du boüillon pour cuire le tout ensemble ; ensuite vous le dresserez sous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & jus de citron, & autre bon jus en servant.

GELE'E.

Nous venons de remarquer ci-devant, page 260. la maniere de faire la Gelée de Fruits : & dans l'article du Blanc-manger, page 134. & 135. on a vû la Gelée qu'il faut faire pour cela ; & celle de corne de Cerf pour les jours maigres. Voici de la Gelée pour les malades, que ceux qui se portent bien trouveront encore meilleure, la servant pour Entremets, comme le reste.

Maniere de faire de la Gelée.

Il faut prendre des pieds de Veau, selon la quantité de Gelée qu'on veut faire. Aiez aussi un bon Coq ; & aiant

bien lavé le tout, mettez-le dans une marmite, & rempliſſez-la d'eau à proportion. Aprés faites la cuire, & écumez ſur-tout avec ſoin. Quand ces viandes ſont preſque défaites, c'eſt ſigne que vôtre gelée eſt aſſez cuite. Prenez garde qu'elle ne ſoit pas trop forte. Il faut avoir une belle caſſerole; paſſer la Gelée par l'étamine, rien que le boüillon; la bien dégraiſſer, avec deux ou trois aîles de plume; y mettre du ſucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons, dont vous garderez le jus. Vous ferez cuire quelque peu vôtre Gelée avec tout cela; & cependant faites de la neige avec quatre ou ſix blancs d'œufs: preſſez-y le jus de vos citrons, & verſez le tout dans la Gelée, les remüant un peu de tems enſemble ſur le fourneau. Laiſſez-les enſuite repoſer, juſqu'à ce que le boüillon s'élevera, prêt à répandre hors de la caſſerole. Il faut alors avoir la chauſſe prête, vuider la Gelée dedans, & la paſſer deux ou trois fois, juſqu'à tant que vous la voiez claire. Lorſque la Gelée cuit avec les viandes, il y en a qui y mettent un peu de vin blanc. Pour la ſervir, il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin

qu'elle prenne proprement dans vos plats.

Couleurs qu'on peut donner à la Gelée.

Ces couleurs étant bien menagées, peuvent faire un effet fort agreable dans un Blanc-manger, ou autre semblable. On peut, par éxemple, laisser de la Gelée dans sa couleur naturelle ; en blanchir d'autre, avec des amandes pilées & passées à l'ordinaire : pour la jaune, y mettre quelques jaunes d'œufs : à la gris-de-line, un peu de cochenille : pour la rouge, du jus de betterave, ou du tornesol de Portugal : pour la violette, du tornesol violet, ou poudre de violette : & pour la verte, du jus de feüilles de poirée, que vous ferez cuire & consumer dans un plat, afin d'en ôter la crudité.

Gigot.

Il n'est plus ici question d'un Gigot de Mouton, puisqu'on en a montré assez de manieres sous le mot d'Eclanche ; on a même vû page 230. la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube : en voici encore quelques autres.

Gigot

Gigot de Veau farci.

Il faut faire la farce de la même chair, avec graisse & lard, fines herbes, ciboules, poivre, muscade, sel, jaunes d'œufs cruds & champignons; & l'aiant cousu, faites-le cuire avec bon boüillon. Vous en pouvez faire une Entrée, ou le servir en Potage, faisant un coulis de jaunes d'œufs cuits & amandes, passez par l'étamine avec le même boüillon. En servant, mettez jus de citron & bon jus; & garnissez de champignons farcis & en ragoût, ou autre chose que vous aurez, comme cotelettes, ris-de-veau, &c.

Gigot de Veau à l'estoufade.

Lardez-le de gros lard, & le passez par la poële; mettez-le étoufer dans une terrine, avec champignons, une cueillerée de boüillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, passez farine par la poele, pour lier la sausse; & garnissez de pain frit, ris-de-veau, & jus de citron en servant.

Grillade.

Quand on a quelque Volaille froide, comme Poulets d'Inde ou autre; pour en faire une Entrée, vous en pouvez prendre les aîles, les cuisses & le croupion; les griller avec sel & poivre, passer farine par la poële avec lard fondu, y mettre huîtres, anchois, capres, muscade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de boüillon; & faire mitonner le tout ensemble.

Grives

On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les piéces approchantes. Il s'en peut faire entre autres, un Pâté chaud & un Ragoût; les passant à la poële, pour ce dernier, avec lard fondu, un peu de farine, un bouquet de fines herbes, poivre, sel, muscade, un peu de vin blanc, capres & jus de citron en servant.

Pour le Potage qu'on en a marqué au boüillon brun, passez-les de-même avec lard fondu, les aiant vuidées; & mettez-les cuire avec du boüillon propre à cela, comme on a vû, lettre B. page 154.

Paſſez auſſi les foies à la poële avec le même lard ; & enſuite pilez-les, & les paſſez par l'étamine avec le même boüillon : & vous le mettrez dans vos Grives, ou ſur vôtre Potage, l'aiant dreſſé & garni de champignons.

GODIVEAU.

On a déja pû voir diverſes manieres de Godiveaux pour differentes choſes : il ſuffira de toucher ici la maniere de faire le Godiveau d'un Poupeton, qui peut ſervir pour beaucoup d'autres ſemblables.

Pour faire le Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuiſſe de Veau, de bonne graiſſe blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché. Mettez-y quelques truffles & champignons hachez, de la ciboule, du perſil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes ; & formez le Poupeton comme un Pâté dans la caſſerole, avec des bardes de lard deſſous. Il faut avoir des Pigeons bien paſſez, avec toute ſorte de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites

tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné Mettez vos Pigeons dans le Poupeton, & achevez de les couvrir avec la farce. Afin qu'il ne creve pas, on bat un œuf, & avec la main on l'accommode proprement. On renverse dessus les bardes qui sont autour; & on le fait cuire à la braise, à petit feu dessus & dessous. C'est ce qu'on appelle un Poupeton farci de Pigeonneaux. On le sert pour Entrée. On en peut farcir de Cailles, ou autres semblables choses.

GRENADE.

Pour faire une Grenade, il faut avoir une quantité de fricandeaux piquez de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande. Mettez-y de belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux, le lard en-dehors; qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un l'autre, de peur que cela ne se défasse en cuisant: on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on moüille la main, pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait, & tout autour,

un peu de la farce des Mirotons, ou autre godiveau; reservant le milieu pour y mettre six Pigeons, passez en ragoût de ris-de-veau, truffles, champignons & petites tranches de jambon, le tout bien assaisonné; & le ragoût, on le jett dedans aussi, comme si c'étoit un Poupeton. On couvre le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf; & on joint les fricandeaux tout contre. On met pardessus encore quelques bardes de lard, & on le fait cuire à la braise, afin qu'il prenne belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous; & l'aiant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade, & servirez chaudement.

GRENADIN

De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix, & de toute sorte d'autres Volailles.

Il faut faire un bon godiveau, de la même maniere que pour les Poupetons ci-devant; se souvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une goute de crême de lait. Le

godiveau étant fait, prenez une tourtiere suivant la grandeur de vôtre plat, & y mettez des bardes de lard bien minces : mettez vôtre godiveau sur ces bardes ; & avec la main trempée dans un œuf battu, formez un creux selon la grandeur de vôtre assiette ou plat, élevant les bords de la hauteur de trois doigts, & qu'ils soient un peu resistans. Prenez vos Poulardes cruës, ou autres Volailles; coupez-les en deux, & les battez bien. Passez-les ensuite dans une casserole, avec du lard, du persil & de la ciboule, & un peu de farine ; & y mettez ensuite un peu de jus, les assaisonnant bien. On y ajoûte des truffles en tranches, des champignons & ris-de-veau. Le tout étant presque cuit, en-sorte qu'il n'y ait pas grand' sausse, rangez ces volailles dans vôtre Grenadin, & le panez proprement par-dessus, pour lui faire prendre couleur au four. L'aiant tiré, il le faut bien égouter, couper les bardes autour, & le faire couler sur vôtre plat & assiette. On y peut mettre un coulis de champignons, & servir chaudement pour Entrée.

Gruot.

Entremets de Gruot.

Il faut prendre du Gruot, le mettre dans une petite marmite, la remplir de lait, avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de sel, & un clou de girofle. Faites-le boüillir jusqu'à tant qu'il forme une crême délicate: aprés cela, passez-le par l'étamine; & l'aiant vuidé dans une cuvette, mettez-y un peu de sucre. Tenez-le ensuite sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, parce qu'il ne faut pas qu'il boüille davantage. Il le faut remuer de tems en tems legerement; & quand le sucre sera fondu, posez-le sur de la cendre chaude & le couvrez, de maniere qu'il s'y formera une toile épaisse dessus. Vous le servirez chaudement dans la même cuvette

H.

Hachis.

POur faire un *Hachis de Perdrix*, vous observez le même que vous feriez pour un Hachis ordinaire de Mou-

ton. Vous y pouvez ajoûter du jambon, le délaier avec bon jus ; & garnir de petits croûtons de pain frit, & jus de citron en servant.

Dans un *Hachis de Carpe*, mettez-y un peu de capres, champignons, truffles, & autres garnitures que vous aurez ; le tout bien haché & bien assaisonné.

Il y a encore d'autres Hachis, que l'on trouvera par le secours de la Table, aux lieux où ils se rapporteront en particulier.

HARICOTS.

On a vû ci-devant la maniere de faire un Haricot de Mouton, page 208. On en peut aussi faire de Poissons, comme page 163. & autres. Voici pour les Legumes qu'on nomme Haricots.

Maniere de conserver & accommoder des Haricots.

On en peut conserver de deux façons, ou confits dans du vinaigre, de l'eau & du sel, comme les concombres, ou bien sechez, aprés les avoir épluchez & blanchis. On les fait secher au Soleil, & quand ils le sont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne soit point hu-

nide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiéde;& ils reprennent presque la même verdeur, que quand on les a cueillis. Vous les faites ensuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine ; quand ils sont bien assaisonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre, il faut les bien couvrir : de peur qu'ils ne se gâtent, on peut y mettre du beurre fondu par-dessus. A mesure que vous les voulez emploier, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils se dessalent bien ; & aprés ils vous peuvent servir, ou pour Salade, ou pour Entremets, aprés les avoir blanchis & passez à la crême.

HATTELETTES.

Les Hattelettes sont encore une piéce d'Entremets : voici ce que c'est. Prenez des ris-de-veau, & les faites blanchir : il les faut couper en petits morceaux, avec des foies & du petit lard blanchi, & passer le tout avec un peu de persil, de ciboule & de farine, & le bien assaisonner. Etant presque cuit, en sorte qu'il y ait un peu de sausse, & qu'elle

soit liée ; faites de petites Hattelettes, & y embrochez vos morceaux de foies, de ris-de-veau & de petit lard, selon la grandeur de vos Hattelettes : trempez-les dans la sausse ; & les aiant panez, vous pourrez les faire griller, ou frire.

On en garnit aussi des plats de Rôti.

Huîtres.

Maniere d'accommoder des Huîtres.

Il les faut mettre dans une casserole, avec un peu d'eau & du verjus, & leur faire donner un boüillon. Tirez les ensuite de là ; & l'eau qui est dans les écailles, conservez-la, pour la mettre dans les ragoûts, lorsqu'on est prêt à servir.

On fait de cette sorte une Entrée de Poulets farcis aux Huîtres, comme on le marquera dans l'article des Poulets, lettre P. & l'on a déja observé la maniere d'accommoder du Brochet & autres Poissons aux Huîtres, page 160. & un Canard aux Huîtres, qui se pratique à l'égard de beaucoup d'autres choses. Voici pour servir des Huîtres en particulier.

Huîtres à la daube.

Vous prendrez des Huîtres que vous ouvrirez ; & les aſſaiſonnerez de fines herbes, comme perſil, ciboule, thim, baſilic, fort peu dans chaque Huître; & auſſi du poivre & un peu de vin blanc. Enſuite vous les recouvrirez de leur couvercle, & les mettrez au feu ſur un gril ; & de tems en tems vous metttrez la pêle rouge par-deſſus. Etant prêt à ſervir, vous les dreſſerez, & ſervirez découvertes.

Huîtres farcies.

Vous ouvrez vos Huîtres & les faites blanchir; aprés vous les hachez bien, avec perſil, ciboule, thim, ſel, poivre, anchois & bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain, que vous y mêlez, avec muſcade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous pilez le tout enſemble. Vous en farciſſez vos coquilles d'Huîtres ; & les aiant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four ſur un gril, & les ſervez à ſec, ou avec jus de citron.

Huîtres marinées & frites.

Aprés les avoir fait mariner au jus de

citron, on les peut mettre en beignets, & les frire de belle couleur.

Hures.

Hures de Poisson.

Nous avons remarqué dans l'article du Brochet, page 161. qu'on en peut mettre la Hure au court-boüillon. On la peut aussi servir en Potage, de-même que d'autres ; sur tout celle de Saumon salé, pour laquelle observez ce qui suit.

Ecaillez vôtre Hure de Saumon ; lardez-la de lardons d'Anguille, assaisonnez de poivre ; passez-la à la poële avec beurre roux, & faites-la cuire dans une terrine, avec purée claire, fines herbes & citron verd : ajoûtez-y des capres, champignons & huîtres passez à la poële, au beurre roux, avec un peu de farine ; & dressez le tout proprement sur vôtre Potage, avec jus de citron en servant.

Entremets d'une Hure de Sanglier.

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair ; ensuite la froter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous

acheverez de la ratisser avec le coûteau, & la nettoierez comme il faut. Aprés cela, vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires & le museau: vous la fendrez en-dessous, de maniere qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau; & vous ôterez la cervelle & la langue. Vous prendrez vôtre couteau, & avec la pointe, vous ferez penetrer du sel dans toute la chair. Ensuite vous la remettrez & joindrez ensemble, & la ficelerez bien, l'envelopant dans une serviette. Il faut avoir un grand chauderon, & la mettre dedans proprement, avec une grande quantité d'eau, toute sorte de fines herbes, de la panne de Cochon, de la coriandre, deux feüilles de laurier, de l'anis, du clou de girofle & muscade rompuë, & du sel, si vous croiez qu'il n'y en ait pas assez. Il y faut encore de l'oignon & du romarin: & étant à demi cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin, & acheverez de la faire cuire l'espace de douze heures. On peut aussi faire cuire la langue dans le même boüillon. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son boüillon; en-

suite tirez-la, rangez-la proprement dans un plat, & la servez froide, entiere, ou par tranches.

I.

Jambon.

Pour faire l'essence de Jambon.

Il faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien, & les passer dans la casserole avec un peu de lard fondu : mettez-les sur un rechaut allumé; & aiant une cueillere à la main, faites-lui prendre couleur avec un peu de farine. Etant coloré, on y met de bon jus de Veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gousse d'ail, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffles hachées, quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorsque tout cela est cuit passez-le proprement par l'étamine, & mettez ce jus en lieu propre, sans qu'il boüille davantage: Il vous servira pour toute sorte de choses où il entre du Jambon.

Pour faire le Pain au Jambon.

Passez vos tranches de Jambon comme

ci-devant, hors qu'il n'y faut point de champignons, ni les paſſer par l'étamine. Etant cuit, s'il n'eſt pas aſſez lié, on y mettra un peu de coulis de pain. Il faut avoir un pain de Potage, le fendre par le milieu, de maniere que les deux croûtes, deſſus & deſſous, ſoient entieres: ôtez la mie de dedans, & faites-le ſecher & prendre couleur à l'air du feu, ou au four, qu'il ſoit roux. Quand on ſera prêt à ſervir, prenez les deux croûtes, joignez-les enſemble dans un petit plat, les aiant fait un peu tremper dans la ſauſſe : mettez vôtre ragoût dedans, & la ſauſſe entre deux. On peut garnir avec des foies à la crêpine, & ſervir pour Entremets.

Pâté de Jambon.

Aiez un bon Jambon, ôtez la peau ou coüenne, & la mauvaiſe graiſſe; coupez le manche, & levez l'os du milieu, Aprés envelopez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignons, une feüille de laurier; & étant ainſi bien couvert, mettez-le à la braiſe, un couvercle par-deſſus, qu'il ne reſpire de nulle part. Vous le ferez cuire environ

douze ou seize heures, que le four ne soit pas trop ardent: étant cuit, laissez-le refroidir dans la même marmite. Formez cependant une grosse pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez servir, & faites un grand bord autour avec cette pâte; que ce bord soit épais & fait du pied, afin qu'il puisse soûtenir: parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en-dehors, avec de petites fleurs-de-lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four; & étant cuit, tirez vôtre Jambon, ôtez-en toute la graisse qui est autour, & le mettez dans vôtre plat avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettrez aussi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervales, & de la graisse; & l'acheverez de remplir, comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de persil haché, & le poudrer de chapelûre de pain; lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge, & servir froidement.

Autre Entremets de Pâté de Jambon.

Otez la peau & la mauvaise graisse, coupez le bout & le desossez comme ci-devant

devant. Faites une grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau ; dressez vôtre Pâté rond, d'une grande hauteur : mettez au fond une quantité de lard haché & pilé ; rangez-y ensuite le Jambon, & y mettez des feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrez-le ensuite de l'abaisse : le tout façonné, dorez-le d'un jaune d'œuf, & le faites cuire au four dés six heures ; & servez froid.

Jambon en ragoût à l'hipocras.

Il faut passer des tranches de Jambon cruës par la poële ; faire une sausse avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concassé, & y mettre vos tranches, & jus d'orange en servant.

Le Jambon se sert d'ailleurs sur le pied de Salé, avec Saucissons & Langues fourrées.

Voiez ci-aprés pour l'Omelette de Jambon, lettre O. & les Poulets & Pigeons au Jambon, lettre P. chacun en sa place ; comme aussi le Coulis de Jambon, ci-devant, page 210.

Jambon de Poisson.

Prenez chair de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais, & des laites de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec sel, poivre, muscade & beurre. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble, & formez-en une maniere de Jambon, sur des peaux de Carpes. Vous enveloperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien serré; & le ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clous, laurier & poivre: laissez-le refroidir dans son boüillon; & servez avec laurier, fines herbes coupées menu, & tranches de citron. Vous le pouvez aussi couper par tranches, comme le veritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche, ou Epaule; comme aussi des Poulets & Pigeons; ou avec la farce qu'on a pû voir, page 149.

JULIENNE.

La Julienne est un Potage fort considerable: en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraissez bien: ôtez-en la peau; & quand elle sera rôtie, mettez-la dans

une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du boüillon pour vôtre Potage. Mettez enſemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de roüelle de Veau, un bon Chapon, deux carrottes, deux navets, autant de panais, racine de perſil, celeri, & quelque oignon piqué: faites cuire tout cela long-temps, afin que vôtre boüillon ſoit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu d'oſeille coupée de deux coups de coûteau, & du cerfeüil. Vous les ferez bien cuire, avec du boüillon de vôtre marmite; & vos croûtes étant mitonnées, vous rangerez vos aſperges & vôtre oſeille par-deſſus, & rien autour.

On fait auſſi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons & autres viandes. Les aiant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon boüillon & un bouquet. Vous y ajoûtez enſuite les racines & legumes ci-deſſus, dont vous garniſſez le Potage, avec des montans d'aſperges rompus, rien que le verd, comme des petits pois.

Jus.

On a marqué, page 186. la maniere de tirer le Jus de Champignons, tant pour les Potages, que pour autre chose. En voici quelques autres.

Jus de Veau.

Coupez une roüelle de Veau en trois, mettez-la dans un pot de terre, & le bouchez de telle sorte avec son couvercle & pâte, qu'il n'y ait point d'air. Vous le mettrez sur un peu de feu, environ deux heures de temps; & vôtre jus sera fait, pour vous en servir dans les choses où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre, pour les rendre plus succulentes, & d'un meilleur goût.

Vous pouvez pratiquer la même chose pour le jus de Mouton & de Bœuf; ou bien voir ce qui a été dit au premier article des Coulis, page 209.

Jus de Perdrix & de Chapon.

Faites rôtir l'un & l'autre; & étant cuits, vous les presserez séparément, pour en tirer le jus. On peut aussi en user de même pour le Jus de Veau, & autres.

Jus de Poisson.

Prenez des Tanches & des Carpes ; limonnez les premieres, & les fendez tout du long, & écaillez les Carpes : ôtez les oüies des unes & des autres, & mettez ces Poissons dans un plat d'argent, avec un peu de beurre. Faites-les rissoler comme le Bœuf : & étant cuits, mettez-y un peu de farine, que vous ferez encore rissoler avec le reste ; & ensuite du boüillon, suivant ce que vous en aurez à faire. Passez le tout dans un linge & le pressez bien fort : assaisonnez-le d'un bouquet, sel, & citron verd piqué de clous ; & vous en servez, tant pour vos Potages, que pour les entrées & Entremets de Poisson.

L.

Laituës

A la Dame Simonne.

POur farcir des Laituës à la Dame Simonne, il faut prendre des Laituës pommées, les faire blanchir, seulement qu'elles aient senti la chaleur de l'eau, les tirer & les faire égouter. Prenez de la chair de Poulets & Chapons cuits,

que vous aurez ; hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit, quelques champignons & fines herbes. Le tout assaisonné & bien haché, mettez-le dans une casserole, avec deux poignées de mie de pain, & quatre ou cinq œufs, selon la qualité de vôtre farce. Il faut farcir vos Laituës dans le cœur ; & aprés qu'elles seront farcies, les bien ficeler, & les faire cuire avec du bon boüillon. Etant cuites, il faut faire un bon blanc, de plusieurs jaunes d'œufs ; qu'il ne soit pas tourné : tirer vos Laituës, les bien égouter & déficeler, & les mettre dans ce blanc, qu'elles se tiennent chaudement. On les sert pour Hors-d'œuvres, & parmi les Entrées.

On garnit aussi des Soupes de Volailles farcies avec de semblables Laituës : & l'on en farcit pour les jours maigres, d'une bonne farce de Poisson, ou d'herbes & d'œufs.

LAMPROIES,

On les peut accommoder de l'une de ces manieres. Saignez-les, & gardez le sang : ensuite limonez-les dans de l'eau chaude, & les mettez par tronçons,

que vous ferez cuire dans une terrine, avec beurre roux, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet, & une feüille de laurier; puis mettez-y le sang, avec un peu de farine frite & capres; & servez, garni de tranches de citron.

Pour les mettre à la sausse douce; aprés les avoir limonnées, faites-les cuire avec vin vermeil, beurre roux, canelle, sucre, poivre, sel, un morceau de citron verd, & jus de citron en servant.

Si l'on en veut faire un Potage, coupez-les par morceaux aprés les avoir limonnées, & les passez à la poële avec beurre roux, farine, fines herbes bien menuës, quelques champignons, sel, purée claire, & un morceau de citron verd; & étant cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, & jus de citron en servant.

Pour les Pâtez de Lamproies, voiez lettre P.

LANGOUSTES.

La maniere de faire un hachis de Langoustes, ne doit pas nous arrêter, étant commune avec celle d'autres hachis de cette nature. Pour les servir

en Salade, on peut voir ce qui a été dit, page 70. touchant les autres Salades de Poissons, & ajoûter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des Langoustes. On en fait aussi un ragoût, & on les sert en Potages, les desossant aprés qu'elles sont cuites; & tout cela n'a rien de difficile, n'y aiant qu'à observer là-dessus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poissons.

LANGUES.

Nous avons marqué, page 142. & suivantes, divers Services de Langues de Bœuf; & page 201. on a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées, qui peut aussi être pratiquée pour celles de Mouton.

Ces dernieres se peuvent aussi manger à la sausse douce, dans laquelle, aprés les avoir farinées & frites de belle couleur, vous les mettrez mitonner tout doucement, avec truffles & mousserons.

On les mange aussi à la grillade, avec verjus, boüillon, champignons, sel, poivre, farine frite, muscade, citron verd; & vous faites de-même boüillir le tout ensemble

enſemble, aprés avoir fait griller vos Langues de Mouton avec ſel & mie de pain; ou bien vous y faites une ramolade. Voici maintenant pour les Langues de Veau.

Pour faire des langues de Veau farcies.

Il faut prendre les Langues, & y faire un trou en-dedans, du côté de la gorge, avec un couteau bien mince, & qu'elles ne ſoient coupées en aucun endroit. Enſuite paſſez le doigt tout du long, comme ſi c'étoit un boiau. On met là-dedans un petit ragoût de ris-de-Veau, de champignons, de truffles, de perſil & de ciboule, le tout bien paſſé, avec un peu de lard & de farine; qu'il ne ſoit pas roux, & bien aſſaiſonné. Vos Langues étant farcies avec ce ragoût, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez les dans de l'eau chaude, pour en pouvoir lever la premiere peau; aprés quoi on les met à la braiſe. Etant cuites, on les fait bien égoûter de la graiſſe, & on les dreſſe dans un plat, avec un bon ragoût par-deſſus. Garniſſez de Fricandeaux, rien que piquez, & point de farce.

Langues de Veau d'autre maniere.

On en peut faire deux autres Entrées, comme celles des Langues de Bœuf qu'on a marquées, page 145. ou bien les rôtir, aprés les avoir piquées étant à moitié cuites, & les servir a la sausse douce.

LAPINS, LAPREAUX, ET LEVREAUX.

Les Lapins se peuvent mettre en Pâté froid pour Entremets, comme il sera dit ci-aprés, au dernier article des Pâtez. On en fait aussi un Pâté chaud pour Entrée, ou comme ceux qui sont marquez au premier article, ou de cette maniere.

Pâté chaud de Lapin.

Lardez vos Lapins, & les empâtez en abaisses de pâte brisée, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, laurier, & une échalote : L'aiant doré, faites-le cuire deux heures ; & mettez-y jus d'orange ou de citron en servant.

Lapins & Lapreaux en Caßerole.

Mettez vos Lapins en quatre, lardez-

les de gros lard ; & les aiant passez à la poële, mettez-les dans une terrine avec boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet, poivre, sel, farine-frite & orange.

Lapreaux à la sausse blanche & brune.

On les coupe par quartiers ; on fend la tête ; & les aiant passez à la poële comme ci-dessus, avec lard fondu, on les fait cuire dans une terrine, avec sel, poivre, muscade, citron verd, boüillon & vin blanc. A ceux qu'on met à la sausse brune, on y ajoûte un peu de farine frite ; & aux autres, on fait la sausse blanche avec des jaunes d'œufs, comme les autres semblables.

Lapins & Lapreaux en Tourte, & autrement.

Les Lapins & Lapreaux se peuvent aussi mettre en Tourte, les coupant par morceaux, que vous passerez à la poële avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulette, sel, poivre, muscade, & un peu de boüillon. Etant refroidis, formez-en vôtre Tourte avec

pâte fine, & garnissez de morilles, truffles, lard pilé ; & la recouvrez de la même pâte. Faites-la cuire une heure & demie ; & quand elle le sera à moitié, mettez-y la sausse où vous les aurez passez, & jus d'orange en servant.

On peut aussi, aprés que vos Lapreaux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une *sausse au jambon.*

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir. Il faut ensuite avoir des tranches de jambon battuës, & les passer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne soit pas salé, & faire cuire le tout ensemble : mettez-y aussi un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis de pain. Coupez vôtre Lapreau en quatre, & dressez-le dans un plat ou assiette ; jettez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement, aiant bien dégraissé.

Il se fait de la même maniere, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets & des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, si l'on ne veut.

Levreaux piquez.

Lardez-en une épaule & une cuiſſe, & l'autre non ; & les aiant fait rôtir, ſervez-les avec une ſauſſe douce, ou poivrade, garnis de marinade.

Levreau à la Suiſſe.

Mettez-le par quartiers, & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, & un peu de vin. Etant cuits, paſſez le foie & le ſang par la poële, avec un peu de farine ; & mêlez le tout enſemble, avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées, capres, & tranches de citron pour garnir.

Potages de Levreau à l'Italienne.

Il faut couper le Levreau en quatre quartiers, les larder de gros lard, & les paſſer à la poële avec lard fondu ; mettez-les cuire avec du boüillon, tel qu'on peut voir page 154. avec dattes, raiſins de Corinthe, écorce de citron, canelle, ſel, & un peu de vin blanc : dreſſez le tout ſur vos croûtes mitonnées, & ſervez avec jus de citron, garni de tranches ou de grains de grenade.

Pour les Pâtez de Levreaux, voiez lettre P. parmi les autres Pâtez.

Limandes.

On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles : car pour ce qui est de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les passant au beurre roux aprés en avoir coupé la tête, cela est assez commun, pour n'être ignoré de personne.

Nous ne nous arrêterons pas non-plus, à la maniere de faire une Etuvée de *Loup de Mer*, ou les autres apprêts qui lui peuvent convenir ; parce qu'on n'a qu'à se regler sur d'autres semblables.

M.

Macreuse.

VOus la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oison ou un Canard ; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil & tranches de citron.

On en fait aussi une Entrée au concombre, comme beaucoup d'autres ; ou

bien on l'accommode de l'une des manieres qui suivent.

Macreuse au Court-boüillon.

Aprés l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille ; faites-la cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, sel, un paquet, laurier, clous, poivre, un peu de vin blanc, & un morceau de beurre. Faites-y une sausse avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, citron verd & vinaigre ; & frotez d'une échalote, le cu du plat où vous la dresserez. On l'appelle à la Poivrade.

Macreuse en ragoût au Chocolat.

Aiant plumé & nettoié proprement vôtre Macreuse, vuidez-la, & la lavez, faites-la blanchir sur la braise, & ensuite empotez-la, & l'assaisonnez de sel, poivre, laurier, & un bouquet : vous ferez un peu de Chocolat, que vous jetterez dedans. Preparez en même-tems un ragoût avec les foies, champignons, morilles, mousserons, truffles, un quarteron de marons ; & vôtre Macreuse étant cuite & dressée dans son plat, versez

vôtre ragoût par-dessus, & servez garni de ce que vous voudrez.

Macreuse en Haricot.

Vous la ferez cuire de-même que ci-dessus ; & vous ferez un ragoût de navets, que vous passerez un peu au roux. Vous les moüillez ensuite avec la sausse de vôtre Macreuse, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettrez dans vos navets. Dressez & servez quand il en sera tems, garni de ce que vous aurez.

Macreuse au Pot-pourri.

Lardez vos Macreuses de gros lardons d'Anguille, & les passez à la poële avec beurre roux : ensuite mettez-les dans un pot ou terrine, avec un peu du même beurre & de farine, & eau ; assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, champignons, un bouquet & citron verd. Faites-les cuire à petit feu, pendant quatre à cinq heures, comme au court-boüillon ; & voulant servir, ajoûtez-y des huîtres, capres, & jus de citron.

Macreuse rôtie.

Vous l'arrosez en cuisant, de sel &

beurre : enſuite on y fait une ſauſſe avec le foie, que l'on hache bien menu ; & on le met dans le dégoût, avec ſel, poivre, muſcade, champignons & jus d'orange.

Pâté de Macreuſe.

Il faut prendre les Macreuſes, qu'elles ſoient bien plumées & bien retrouſſées, & les battre un peu ſur l'eſtomac ; les faire blanchir à la braiſe, & les ficeler aux côtez. Prenez le foie, avec des truffles hachées, des champignons, du beurre & du perſil, un peu de ciboule & de capres, & un anchois ; le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné. Il faut en farcir le corps de la Macreuſe, & garder un peu de cette même farce, pour en mettre deſſous. Formez vôtre Pâté de deux abaiſſes ; & faites-le cuire dans le four, l'aiant rempli de vôtre Macreuſe. Si vous voulez le ſervir chaudement, il y faut faire un bon ragoût, compoſé de laites de Carpes, de queuës d'Ecrevices, champignons & truffles ; ou un ragoût aux huîtres ; le tout ſervi proprement : Et ſi vous voulez le ſervir froid, aprés qu'il eſt cuit, il n'y a qu'à le laiſſer refroidir, & ſervir quand vous voudrez.

Potage de Macreuse.

Pour le Potage de Macreuses, il les faut faire boüillir dans du bon boüillon de Poisson. Etant cuites, faites mitonner vôtre Potage d'un semblable boüillon. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poisson, pour mettre dessus vos Macreuses, quand vous les aurez rangées sur vôtre Soupe, & qu'elle sera suffisamment mitonnée. Garnissez avec des filets de Sole ou de Merlan, ou des Ecrevices, ou autres Poissons : le bon ragoût par-dessus, & un bon coulis aux Ecrevices ou champignons ; le tout servi chaudement.

On fait aussi des Potages de Macreuse aux nantilles.

MAQUEREAUX.

Vous les fendez ou incisez un peu le long du dos, les aiant vuidez ; & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu, poivre & fenoüil. Vous les enveloppez du même fenoüil verd, pour les faire rôtir ; & vous y faites une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenoüil, groseilles dans la saison, capres & un

filet de vinaigre : garnissez de tranches de citron.

On peut aussi les servir en Potage, aprés les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné, & mitonner ensuite dans une casserole, avec bon boüillon de Poisson ou d'herbes : Garnissez de champignons en ragoût, capres, jus & tranches de citron.

MARINADES.

On met differentes choses en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit, des Fricassées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade : la Marinade de Veau sert à garnir des Potrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties ; & ainsi du reste, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut aussi faire des plats separez pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à observer là-dessus.

Marinade de Poulets.

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites-les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laissez-les dans

cette Marinade l'espace de trois heures : ensuite faites une pâte claire, avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos Poulets, & les faites frire dans du lard fondu, ou du saindoux ; & servez en piramide, avec persil frit & tranches de citron, si c'est pour en faire un plat particulier.

Marinade de Pigeons.

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres assaisonnemens les aiant fendus sur le dos, afin que la Marinade penetre, ou les couper en quatre : vous les laissez deux ou trois heures dans la Marinade ; ensuite vous les empâtez ou farinez tout moüillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous servez avec persil frit par-dessus & autour, & vinaigre rosat & poivre blanc.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez-les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les piéces ci-dessus. Il faut aussi les frire de la même maniere, & servir avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

La Marinade de Veau ſe fait de-même pour garnir, coupant des tranches de Veau en maniere de Fricandeaux; & ainſi des autres choſes qu'on voudra mariner. Pour des Cotelettes de Mouton marinées, voiez page 208.

Marinade de Poiſſons.

Il y a des Poiſſons que l'on met en Marinade tout comme l'on vient de dire, entre autres les Tortuës : ainſi étant cuites, mettez-les tremper dans du vinaigre avec ſel, poivre & ciboules; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné, & les ſervez avec perſil frit, poivre blanc & jus d'orange.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poiſſons, aprés les avoir fait frire : qui eſt de paſſer à la poële des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, ſel, poivre, muſcade & vinaigre; & vous mettez cette ſauſſe ſur vos Poiſſons tels que peuvent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par roüelles, &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poiſſons dans l'article des Potages; la Table les indiquera.

MAUVIETTES.

Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt; on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, comme on en a vû un éxemple, page 49. & un Potage de Mauviettes au boüillon brun.

MENUS-DROITS ou MINE-DROIT.

On fait des plats ou hors-d'œuvres de Menus-droits, pour Entremets, de differentes choſes; entre autres de palais de Bœuf, que l'on coupe par tranches déliées: & les aiant paſſées à la poële avec lard fondu, perſil, cerfeüil menu, thim, ciboule entiere, poivre, ſel, boüillon & vin blanc, on les fait mitonner dans un pot ou plat, & on lie la ſauſſe avec chapelure de pain; jus de Mouton & de citron en ſervant.

Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

MERINGUES.

Les Meringues ne ſont proprement qu'une affaire d'Officier; cependant,

comme les Cuiſiniers ne laiſſent pas quelque fois d'en faire, pour garnir pluſieurs choſes ; en voici la maniere.

Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de Meringues que vous voulez faire : retirez-en les blancs, & les foüettez juſqu'a tant qu'ils forment la neige à rochers. Aprés il y faut mettre un peu de râpure de citron verd & trois ou quatre cueillerées de ſucre fin paſſé à l'étamine, & le tout foüetté enſemble : on y peut auſſi ajoûter un peu d'ambre preparé. Enſuite prenez du papier blanc ; & avec une cueillere, formez vos Meringues rondes ou ovales, ſelon que vous voudrez, de la groſſeur d'environ une noix, laiſſant de la diſtance entre l'une & l'autre. Prenez du ſucre en poudre au bout d'une ſerviete, & poudrez deſſus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dreſſées, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu, mais ſeulement du feu deſſus, & couvrir les Meringues, pour leur faire prendre une couleur cendrée ; il n'y faut point de feu deſſous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier. Vous y pouvez mettre dedans, un grain de fruit, ou framboiſe, ou ceriſe, ou frai-

se, selon la saison ; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de jumelles.

Meringues Pistaches.

Il faut prendre une poignée ou deux de Pistaches, & les échauder : & quand vous aurez foüetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues cidessus, & que vous y aurez mis & battu ensemble vôtre sucre fin, mettez-y vos Pistaches bien égoûtées de leur eau; & avec la cueillere à bouche, formez vos Meringues de la grosseur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles resteront blanches comme du papier. Elles vous serviront pour garnir toute sorte de Tourtes d'Entremets, principalement des Tourtes de Massepain.

MERLANS.

Les Merlans se peuvent accommoder en Casserole, comme on en trouve la maniere pour beaucoup d'autres Poissons. Vous pouvez aussi les servir frits, avec jus d'orange & poivre blanc : & pour

pour cela, fendez-les par le dos, & les poudrez de sel & poivre; mettez-les tremper dans du vinaigre, & ensuite farinez ou empâtez-les, avant que de les frire. On les farcit encore, comme on verra dans l'article du Miroton en maigre; & on sert enfin des filets de Merlans, non-seulement en Salade, comme on a vû page 70. mais aussi en ragoût de plusieurs manieres, & même en Tourte, en Pâté & en Potage: sur-quoi voiez les articles qui s'y rapportent, comme Brochet, Soles, &c.

MIROTONS.

On sert un Miroton pour Entrée; & il s'en fait de diverses manieres. Par éxemple, on peut prendre une belle roüelle de Veau, & en faire plusieurs tranches bien minces, que l'on battra avec le couperet sur la Table. Il faut avoir d'autre roüelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi, de la graisse, quelques champignons, quelques truffles, de fines herbes & un peu de moëlle, le tout bien assaisonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs; & quand vous aurez fait la farce, prenez une casserole ronde, qui ne soit pas trop

grande : mettez des bardes de lard bien arrangées au fond, & aprés des tranches de Veau que vous aurez battuës, & enfin la farce, que vous couvrirez par-dessus, du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard ; & l'aiant bien couvert, mettez-le cuire à petit feu dessus & dessous, comme une Braise. Etant cuit, on le dégraisse bien proprement ; on le dresse dans un plat, le dessus dessous ; on y met, si l'on veut, un peu de coulis, & l'on sert chaudement.

Mirotons d'une autre maniere.

Plusieurs font un bon godiveau bien lié, de-même que pour le Poupeton : ils en font ensuite un bord a l'entour de leur plat, comme si c'étoit un bord de Potage au lait composé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'aiant pané bien proprement, ils lui font prendre couleur au four. Etant cuit, on égoûte bien proprement la graisse. Il faut avoir une Terrine, composée d'un carré de Mouton coupé par morceaux, d'un bout-saigneux de Mouton, du petit lard, quelques Pigeons & Cailles, selon la commodité. Tout cela

étant bien cuit dans une terrine, avec toute sorte de fines herbes, comme si c'étoit une Braise, il faut avoir de petits pois passez, ou des pointes d'asperges, selon la saison : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égoûter, & mettez-les ensuite, avec vos pois par-dessus, dans vôtre plat. On y peut aussi ajoûter quelques cœurs de laituës blanchis & cuits dans la même sausse ; & servir chaudement. A la place de la Terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toute sorte de bons ragoûts. On peut aussi y mettre un Hachis de Mouton ; & jus de Mouton & de citron en servant.

Pour faire un autre Miroton.

Aiez des truffles, des champignons & du jambon cuit, le tout bien haché ensemble : mettez-le dans une casserole, avec deux ou trois anchois, selon la grosseur du Miroton ; hachez une poignée de capres, & les mettez dans le même Miroton. Quand vous verrez qu'il sera presque cuit, il faut mettre vôtre Hachis dans une casserole, avec un peu de persil, de ciboule, du lard fondu ; le tout bien passé, le moüiller

avec du jus ; y mettre un peu de coulis, & le faire boüillir, prenant garde qu'il ne soit pas trop lié. Aiez du Bœuf qui soit tendre & maigre ; coupez-le par petites tranches, un peu plus grandes que si c'étoit pour un Filet au concombre, & ensuite mettez le Bœuf dans vôtre ragoût ; remuez-le fort peu, & ne le laissez pas boüillir beaucoup. Avant que de servir, vous y mettrez un jus de citron, & dressez vôtre plat proprement.

Pour faire un Miroton en Maigre.

Il faut prendre quatre ou six Merlans ; suivant la grandeur de vôtre plat ; râtissez & lavez-les bien. Il les faut fendre tout du long par devant, & prendre garde de les gâter sur le dos : ôtez-en l'arête & coupez la tête, & les détendez sur la table. Prenez ensuite de la chair de bon Poisson ; faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez-la sur chaque Poisson, & les roulez comme si c'étoit des Filets mignons. Il faut prendre une casserole ou une terrine sans manche, qui soit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la casserole,

Rangez là-dessus vos Poissons farcis, aiant mis un peu de beurre sous ladite omelette. Le Poisson étant rangé, avec quelques truffles & champignons bien assaisonnez, il faut faire une autre omelette pour mettre par-dessus, & la placer de-même, qu'elle tienne toute la rondeur de la casserole. Mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement; neanmoins feu dessus & dessous: Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond. Etant cuit, égoûtez le beurre; & versez le miroton dans une assiette ou plat, le dessus dessous. Coupez au milieu un petit morceau en rond, comme si c'étoit un Poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piéce: le tout bien dégraissé, frottez le bord de vôtre plat, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi faire une farce comme pour le Poupeton, ci-aprés, & en faire un cordon autour du plat, que vous mettrez cuire au four; & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, truffles, mousserons, anchois, le tout bien haché ensemble, & toute sorte de filets de Poisson & capres; un lit de ragoût, & un autre de

filets, jusqu'à ce qu'il soit plein : & l'aiant fait mitonner sur un petit feu, servez avec sausse du ragoût, & jus de citron.

Morilles & Mousserons.

Dans l'article où nous avons montré comment conserver des champignons, sçavoir page 187. on a vû aussi ce qui regarde sur ce point les Morilles & Mousserons. Il ne s'agit donc plus ici, que de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire, pour hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles en ragoût.

Vous le pouvez faire au roux ; passant vos Morilles par la poële, avec beurre ou lard fondu, aprés les avoir coupées en long & bien lavées. Vous y mettrez du persil & cerfeüil bien menu, une ciboule, du sel, de la muscade, & un peu de boüillon, pour les faire mitonner dans un petit pot ou casserole. Servez à courte sausse, avec jus de citron.

On les met aussi à la crême, comme on a vû pour les champignons, page 185. & de cette autre maniere.

Morilles frites.

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-dessus, & les faire boüillir avec un peu de bon boüillon, à petit feu. Quand le boüillon sera consommé, farinez-les, & les faites frire en lard fondu ou saindoux. Faites sausse avec le reste du boüillon, assaisonnée de sel & muscade; & servez-la dessous vos Morilles, avec jus de Mouton & de citron.

On sert encore des Morilles farcies, & en Potage; & on en fait aussi des Tourtes, comme on verra pour celles de Champignons.

Mousserons en ragoût.

Aprés avoir bien mondé les Mousserons, lavez-les un peu, puis les secoüez dans un linge: faites-les cuire dans un plat ou casserole, avec beurre ou lard fondu, un paquet, sel, muscade; & liez la sausse avec jaunes d'œufs, farine, ou chapelure de pain. En servant, mettez-y jus de citron, & garnissez de tranches.

Morue.

Laissant à part les manieres communes

de manger la Moruë, soit fraîche, ou salée, qui sont assez connuës d'un chacun ; on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les relever & les enrichir, tel qu'on va voir qu'est ce qui suit.

Moruë fraîche en ragoût.

Ecaillez vôtre Moruë, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre. Faites sausse avec beurre roux, farine frite, huîtres, capres : jus de citron & poivre blanc en servant.

Queuë de Moruë en Caserole, & autrement.

Prenez une belle queuë de Moruë ; & l'aiant écaillée détachez-en la peau, la faisant descendre en-bas. Enlevez des filets de vôtre Moruë, & rempliſſez-en les creux, d'une bonne farce de Poisson, ou de fines herbes avec beurre & chapelûre de pain. Remettez ensuite la peau par-dessus, pour recouvrir la queuë de Moruë ; & l'aiant panée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur. Vous y ferez un ragoût, des garnitures que vous aurez pour l'enrichir, & servirez proprement.

Quand

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, sans qu'elle boüille, afin qu'elle demeure bien entiere ; & aprés qu'on l'a laissé égouter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc. Vous pouvez garnir de crêtes de Moruës empatées & frites, si vous n'êtes dans un Ordinaire assez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

MOULES.

On met les Moules en Ragoût, à la sausse blanche ou brune ; & l'on en fait un Potage fort considerable. Voici pour le Ragoût à la sausse blanche,

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la poële avec beurre blanc, thim & autres fines herbes hachées bien menu : assaisonnez de sel, poivre & muscade ; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron ; & garnissez des coquilles, & de pain frit.

Le Ragoût à la sausse brune se fait de-même, hors qu'on n'y met point d'œufs, mais seulement un peu de farine frite.

Potage aux Moules

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoier, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dant une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le boüillon, en cas que vous n'aiez pas d'autre bon boüillon de Poisson. Mettez avec vos Moules un peu de persil, du bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir; aussitôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'ils le sont assez. Passez le boüillon dans une marmite à part. Otez-les Moules de leur coquilles, & n'en laissez que pour garnir vôtre Potage: les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair. Aprés il y faut mettre des champignons coupez par morceaux, des truffles en tranches, quelques laites de Carpes, un cu-d'artichaut entier, en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes; c'est à dire que le cu-d'artichaut sera pour mettre au milieu de vôtre Potage, & trois ou quatre cus-d'artichaux coupez en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole, & un peu de farine: étant bien

passé, moüillez vôtre ragoût du boüillon des Moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron; le tout cuit doucement & bien assaisonné. Faites mitonner vôtre Potage de croûtes de pain, du même boüillon des Moules; qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille; & si vous avez un pain farci, vous en laisserez aussi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné, & le ragoût par-dessus, il faut avoir un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, & six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine, avec un peu du même boüillon de vos Moules; prenez garde qu'il ne tourne pas. En servant, arrosez vôtre Potage avec ce blanc, & servez chaudement. Prenez garde au sel.

MOUTON.

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec du Mouton, on a vû les differentes manieres d'Eclanches que l'on peut servir pour Entrées. Nous avons aussi observé ce qui regarde les Langues &

Cotelettes de Mouton, page 288. 206. & suivantes; & les Filets de Mouton, page 253. Dans le second article des Mirotons, page 306. il y a une Terrine avec un Carré de Mouton, un Bout-saigneux & autres pieces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus considerable est le Ros-de-bif.

Grande Entrée d'un Ros-de-bif de Mouton.

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre; levez adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & la laissez attachée par en-bas. On y met quelques tranches de jambon bien minces, assaisonnées de persil, ciboule & poivre blanc : rangez le tout sur la croupe de vôtre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renversez la peau par-dessus. Ficelez-la ensuite, & la faites cuire à la broche, envelopée de papier. Etant rôtie, panez-la proprement: garnissez de cotelettes de Mouton, un ragoût fort riche par-dessus; & servez chaudement.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

Autre Entrée d'un Quartier de Mouton.

Vous le farciſſez ſur la feſſe, d'un Salpicon ou hachis de la même viande, que vous en tirez, comme on verra à l'Aloiau, page 95. ou ſous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panez enſuite vôtre Quartier de Mouton, & le mettez au four pour le colorer. Garniſſez de pain frit, cotelettes marinées & perſil frit; & marbrez avec jus de citron, & de ſon jus.

Carbonnade de Mouton.

Coupez un membre de Mouton en Carbonnades, & les paſſez à la poële avec lard, avant que de les mettre cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous, un bouquet, marons & champignons: paſſez farine par la poële, pour lier la ſauſſe; garniſſez de champignons & pain frit, & ſervez avec capres & jus de citron.

Carré de Mouton.

Vous le pouvez ſervir pour Hors-d'œuvre, l'ayant piqué de perſil & fait cuire à la broche; y ajoûtant le jus d'une orange & bon jus en ſervant,

aprés l'avoir fraisé de pain, sel & poivre blanc.

Un autre fois, aprés qu'il sera cuit dans la marmite, passez-le dans une pâte claire; & l'ayant fait frire avec lard fondu, servez-le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour les Cotelettes qu'on en fait, aiez recours à l'endroit qu'on a indiqué, sçavoir page 206. & suivantes.

Entrée de Pieds de Mouton farcis.

Il faut prendre des Pieds de Mouton bien échaudez, & les faire cuire dans du bon boüillon, avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirez, coupez le pied, & laissez la jambe, dont vous ôterez l'os, & détendrez cette peau sur la table: vous y mettrez un peu de la farce des Croquets, ou autre, & les roulerez un à un. Vous les rangerez ensuite dans un plat, & les arroserez d'un peu de graisse; vous les panerez proprement par-dessus, & leur ferez prendre couleur dans le four. Etant colorez, égoutez la graisse, & frottez le bord de vôtre plat. On y met un peu de ragoût par-dessus, ou du coulis de

champignons ; ſervez chaudement.

On met auſſi les Pieds de Mouton à la ſauſſe blanche, les paſſant la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez, ſel, poivre & muſcade. Vous blanchiſſez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & vinaigre roſat ; & vous garniſſez des os empâtez & frits, & de perſil de-même.

Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout.

Pour faire les Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout, il faut avoir une marmite qui ſoit à propos ; y mettre au fond de bonnes bardes de lard, quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangez enſuite vos Queuës de Mouton, & rachevez de couvrir avec des tranches de Veau & du lard ; aiant aſſaiſonné de fines herbes & épices. Mettez vôtre marmite dans le four, ou ſur la braiſe, que le tout ſoit bien cuit, mais qu'il ne ſe défaſſe pourtant pas. Il faut aprés les tirer, les bien paner & les griller. Etant grillées, on y fait une ſauſſe qu'on nomme Ramolade : elle eſt compoſée d'anchois, de capres hachées, de perſil & ciboules hachées à part

Passez cela proprement avec de bon jus, une goute d'huile, une gousse d'ail, & assaisonnement ; & le mettez sur vos Queuës, les aiant rangées dans un plat : servez chaudement. Cette même sausse sert pour plusieurs Volailles froides, que l'on pane & passe sur le gril ; & à beaucoup d'autres choses.

Queuë de Mouton d'autres manieres.

Vous la pouvez larder de gros lard, & la faire cuire dans un pot à part, avec eau & un peu de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, laurier, clous, un bouquet, une tranche de citron ; qu'elle soit de haut goût : Passez à la poële, des capres & anchois, avec du lard, & un peu de la sausse où elle aura cuit : & mettez par-dessus en servant, avec jus de citron, ou un filet de vinaigre à l'ail.

Une autre fois, vôtre Queuë de Mouton étant cuite, ôtez-en la peau ; trempez-la dans de la pâte claire, faite avec farine, jaunes d'œufs, sel, poivre & boüillon ; & passez-la à la poële en bonne friture. Servez avec poivre blanc, verjus de grain & persil frit.

Et une autre fois ; aiant ôté la peau ;

arroſez la Queuë de Mouton, de lard fondu, & la panez juſqu'à trois fois, pour lui faire prendre une belle croûte au four; aprés quoi vous la pouvez glacer, en la frottant d'un blanc d'œuf.

Muges.

Faites-les griller, aprés les avoir écaillez & inciſez, & frottez de beurre fondu; & faites ſauſſe avec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, un bouquet, poivre, ſel, muſcade, & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez auſſi les faire frire en beurre affiné; puis les mettre dans un plat, avec anchois, capres, jus d'orange, muſcade, & un peu du même beurre où ils auront cuit, aiant frotté le plat d'une échalote ou gouſſe d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte, & ſur-tout en Pâté, comme beaucoup d'autres Poiſſons.

O.

Oeufs & Omelettes.

Rien ne fournit une plus grande diverſité, que les Oeufs; on en ſert

même en gras, le tout pour hors-d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

Oeufs à l'Orange.

Il faut foüetter des Oeufs, suivant le plat que vous voulez faire, & en même-tems y presser le jus d'une orange, & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien battu, & assaisonné d'un peu de sel, prenez une casserole: si c'est un jour maigre, mettez-y un peu de beurre; & en jour gras, un peu de jus. Versez-y vos Oeufs, & remüez toûjours, comme si c'estoit une Crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits comme il faut, versez les dans une assiette ou plat; & garnissez, si vous voulez, avec des Oeufs frits, & servez chaudement.

Oeufs farcis.

Vous prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës, avec oseille, persil, cerfeüil, & un champignon; hachez le tout bien menu, avec des jaunes d'Oeufs durs, assaisonnez de sel & muscade. Passez-les ensuite avec du beurre, & les faites cuire. Etant cuits,

vous mettez de la crême naturelle, & vous en rempliſſez le fond de vôtre plat; & vos blancs d'Oeufs, vous les rempliſſez d'une autre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord: vous leur donnez couleur avec la pêle du feu.

On peut auſſi frire des Oeufs farcis, aprés les avoir trempez en pâte claire; & les ſervir avec perſil frit.

Oeufs à la tripe.

Coupez rien que les blancs de vos Oeufs par morceaux, en tailladins ou en roüelles, & les paſſez au beurre, avec perſil & ciboule bien menus: vous les liez un peu, & les aſſaiſonnez de ſel & muſcade; & vous y mettez de la crême. Les jaunes, faites-les frire, pour garnir vôtre aſſiette.

Petits Oeufs.

Prenez un demi-ſetier de bon lait, que vous ferez chaufer prêt à boüillir, avec un peu de ſel & du ſucre en poudre, un morceau de canelle & de citron, & de l'eau de fleur d'orange. Caſſez quatre ou cinq Oeufs frais; ôtez les blancs d'une partie, & les délaiez avec vôtre lait ou crême tout chaud. Vous faites

chaufer une assiette sur un rechaut ; & quand elle est bien chaude, vous y jettez vôtre appareil, aprés l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par-tout, en sorte que l'assiette en soit bien couverte ; & vous lui donnez couleur avec la pêle du feu. Delaiez ensuite vos jaunes d'Oeufs sans blancs, & un peu de farine pour faire le gratin, avec le reste de vôtre lait : remettez vôtre assiette sur le feu, pour la faire chaufer, que vos Oeufs soient comme une Crême ; & jettez-y vos jaunes. Poudrez de sucre par-dessus ; & un jus de citron, & eau de fleur d'orange en servant.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez des Oeufs dans un plat, comme au Miroir ; vous y mettez un peu de boüillon de purée, & vous cassez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait, que vous passez par l'étamine : vous ôtez le boüillon où ont cuit vos Oeufs ; vous y mettez vos jaunes par-dessus, avec du fromage râpé, & vous leur donnez couleur.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de betterave qui

ne ſente pas le terroir ; pilez-la bien, avec un morceau de citron, un peu de macarons, du ſucre & de la canelle concaſſée : prenez quatre ou cinq Oeufs, dont vous ôterez les germes, & broüillez bien le tout enſemble, & le paſſez par l'étamine avec un peu de lait & de ſel ; & vous le ferez cuire comme des Oeufs au lait, de belle couleur.

Oeufs fricaſſez en oreille de Cochon.

Vous n'y mettez point le jaune ; il vous ſert à frire, pour garnir avec de la moutarde, ſi vous voulez, & jus de citron en ſervant.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures, afin qu'il ſoit bien trempé. Vous le paſſez à l'étamine, ou dans une paſſoire bien fine. Vous y mettez un peu de ſel & du ſucre, un peu d'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu d'orange verte rapée, & eau de fleur d'orange. Frottez un plat d'argent de beurre un peu chaud ; mettez vos Oeufs dedans, avec du feu deſſus & deſſous, qu'ils prennent belle couleur ; & ſervez proprement.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir ; & les aiant panez de mie de pain, & poudrez de hachis de Brochet & de fromage râpé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs au jus, ou à la Huguenotte.

Mettez jus de Mouton ou autre, sur une assiette creuse ; & étant chaud, cassez-y vos Oeufs, ou au miroir, ou broüillez : assaisonnez de sel, muscade, jus de citron ; & passez la pêle rouge pardessus, pour leur donner couleur.

Oeufs à la Portugaise.

Il faut faire fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel ; mettez-le ensuite sur le feu avec vos jaunes d'Oeufs & les remüez avec une cueillere d'argent : lorsque les Oeufs quitteront le plat, ils seront cuits. Etant froids, dressez-les en piramide, & garnissez d'écorce de citron & massepain.

On peut aussi les servir chauds, les dressant dans son plat ; & les glacer avec sucre & la pêle rouge.

D'autres fois, vous les pouvez mêler dans le mortier, avec de la gelée de groseille ou du jus de poirée cuit en sucre, & les passer à la seringue, ou dans une toile de crin, pour les servir secs, en rocher verd ou rouge.

Oeufs aux Pistaches.

Pilez des Pistaches & un morceau d'écorce de citron confite : faites cuire vôtre sucre avec du jus de citron; & quand le sirop sera à moitié fait, mettez-y les Pistaches avec les jaunes d'Oeufs : remüez comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez avec eau de senteur.

Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez sucre & eau de fleur d'orange dans un plat ou poëlon, avec de la crême naturelle, de l'écorce de citron confite râpée, & un peu de sel; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oeufs, & remüez comme des Oeufs broüillez.

Oeufs en filets.

Vous faites du sirop du sucre pur avec du vin blanc; & étant plus de moitié

fait, vous y battez vos Oeufs, & les passez dans une écumoire plate, afin que les filets se fassent bien : faites-les secher devant le feu, & les servez musquez, ou autre senteur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un sirop avec sucre & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit, prenez des jaunes d'Oeufs dans une cueillere d'argent, l'un aprés l'autre, & les tenez dans ce sirop pour les cuire. Vous en ferez ainsi tant qu'il vous plaira ; tenant toûjours vôtre sucre bien chaud ; & vous les servirez garnis & couverts de pistaches, tranches d'écorce de citron, fleurs d'orange que vous aurez passées dans le reste de vôtre sirop, avec jus de citron par-dessus.

Oeufs à l'eau-rose.

Détrempez vos jaunes d'Oeufs avec eau-rose, écorce de citron, macarons, sel, canelle pilée, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere, avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec sucre & eau-rose, ou de fleur d'orange ; & mettez jus de citron & grains de grenade en servant.

Oeufs

Oeufs au jus d'oseille.

Pochez des Oeufs dans l'eau boüillante ; pilez de l'oseille, & mettez-en le jus dans un plat, avec beurre, deux ou trois Oeufs cruds, sel & muscade, & mettez cette sausse liée sur vos Oeufs en servant.

Oeufs au verjus.

Délaiez vos Oeufs avec verjus de grain, assaisonnez de sel & muscade, & faites-les cuire avec un peu de beurre : garnissez de pain frit, ou pâte frite.

Oeufs à la crême.

Vos Oeufs étant cuits tout entiers dans une casserole avec beurre, détachez-les, & les dressez sur une assiette ; puis mettez crême naturelle, & un peu de sel & de sucre ; & les servez chauds, avec grains de grenade, ou autre garniture.

Salade d'Oeufs.

On la fait avec anchois, capres, fenoüil, laituës, betteraves, pourpier & cerfeüil, le tout chacun en son particu-

lier, & bien assaisonné.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes d'Oeufs qu'il suffira de specifier ; comme Oeufs à la ciboulette & autres fines herbes.

Oeufs pochez, à la sausse-robert.
Oeufs au lait.
Oeufs au miroir.
Oeufs à la sausse verte, tout entiers.
Oeufs en hachis, passez avec fines herbes, & garnis de petites boulettes d'Oeufs frites.
Oeufs au fromage râpé.
Oeufs frits empâtez.
Oeufs au beurre roux à la poële.
Oeufs pochez à l'eau, au beurre lié.
Oeufs pochez au sucre.
Oeufs aux anchois.
Oeufs à l'oseille, &c.

Oeufs falsifiez, ou artificiels.

En Carême, & principalement le jour du Vendredi Saint, on peut servir des Oeufs falsifiez de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait, & faites le cuire dans une terrine ou un poëlon d'argent, remüant toûjours avec une cueillere de bois, jusqu'à ce qu'il

soit reduit à une chopine. Tirez-en la troisiéme partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crême de ris, & un peu de safran. Etant épaissi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toûjours tiedes. Du reste du lait, rempliſſez-en des coquilles d'Oeufs que vous aurez ouverts, aprés les avoir lavées & les couronnes aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crême d'amande, ou de crême de lait sans cuire, & eau de fleur d'orange. Servez sur une serviette freſſée : ce sera des *Oeufs mollets artificiels.*

Pour les autres sortes, mêlez d'abord avec vôtre lait, de la fleur de farine ou amidon, & faites-en comme une crême pâticiere sans Oeufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenez-en de-même une partie pour faire les jaunes, y ajoûtant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & moüillées avec eau ou vin blanc. Du reste, rempliſſez-en des coquilles entieres; & vôtre crême s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle sorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez.

Par exemple.

Pour des *Oeufs farcis* ; aprés avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & creusez chaque moitié avec une cueillere d'argent, pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant ; les dressant de-même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe* ; aprés les avoir fendu & vuidé de-même, remplissez les des jaunes, & les coupez encore en quartiers ; puis vous les farinerez & frirez en grande friture. Les aiant dressé sur une assiette, vous y ferez une sausse avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits & hachez, sel, poivre, muscade & vinaigre rosat ; & garnirez de pain frit, persil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait* ; prenez du lait cuit & de la crême d'amande, & délaiez-y de la marmelade d'abricots : mettez le tout avec beurre dans une assiette sur petit feu, & ensuite la composition de vos Oeufs ; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu, pour lui faire prendre couleur, comme à un flan de lait. Servez avec fleur d'orange & sucre.

Les *Oeufs au miroir* se feront de cette

maniere. Rempliſſez de vôtre crême le fond d'une aſſiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu; faites dix ou douze places avec une cueillere, & rempliſſez les des jaunes artificiels : enſuite faites ſauſſe avec beurre lié, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade, & un filet de vinaigre, ou ſans cela; & quand vous voudrez ſervir, mettez-la ſur vos Oeufs tout chaud : & ainſi de beaucoup d'autres manieres.

Omelette au ſucre.

Foüettez vos Oeufs ; aprés hachez-y de l'écorce de citron bien menu : il y faut mettre un peu de crême de lait, & du ſel. Le tout bien battu enſemble, faites vôtre Omelette. Avant que de la verſer ſur ſon plat, il la faut ſucrer dans la même poële ; & la tourner en la dreſſant, du côté qu'elle ſera colorée : il faut avoir renverſé l'aſſiette ſur laquelle vous la mettrez. Enſuite poudrez-la de ſucre & d'écorce de citron hachée & confite ; & tout d'un tems, glacez-la avec la pêle du feu bien rouge : étant glacée ſervez chaudement.

Omelettes de féves vertes, & autres choses, à la crême.

Il faut prendre les féves, en ôter la peau & les sortir de l'écorce, & les passer ensuite avec un peu de bon beurre, un brin de persil & de ciboule. Aprés il y faut mettre un peu de crême de lait, l'assaisonner doucement, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crême, & salez-la à discretion. Etant faite, dressez-la sur son plat; liez les féves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & versez-les sur l'Omelette, qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes.

Des Champignons à la crême.
Des Mousserons & Morilles à la crême.
Des petits Pois à la crême.
Des pointes d'Asperges à la crême.
Des cus-d'Artichaux à la crême.

Il faut que le tout soit coupé par petites tranches. On en peut faire aussi,
Des Truffles blanches à la crême.
Des Truffles noires de-même.

Des Epinars à la crême.
De l'Oseille à la crême, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient dire vous servira pour masquer une infinité d'Omelettes ; & aussi ces petites saussses à la crême vous peuvent servir pour assiette ou plat, les garnissant de petites garnitures ; comme artichaux frits, rôties de pain, fleurons, feüillantine, cus-d'Artichaux frits en pâte, & autre semblable que l'on jugera à propos, le tout chaudement.

Pour faire une Omelette de Jambon.

Faites un hachis de bon Jambon cuit, & que dans le même hachis il y entre un peu de Jambon crud. Vôtre Omelette étant formée & dressée dans son plat, vous la masquerez de ce hachis de Jambon, de même que celles ci-dessus. On fait encore pareille chose pour des langues de Bœuf cuites.

Autre Omelette farcie.

Prenez un estomac de Poule rôtie, ou autre volaille, & coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies-gras, des truffles, & au-

tres garnitures, le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette; & avant que de la dresser sur son plat, mettez tout contre une mie de pain, ou de la croûte; apres versez dans la même poële vôtre ragoût, & dressez vôtre Omelette sur son plat avec adresse. En servant, arrosez-la d'un peu de jus, & servez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute sorte de ragoût, sans qu'il soit necessaire d'en dire ici davantage; comme roignons de Veau cuits, foies de Lapin ou de Levreaux, ris-de-Veau, foies-gras, &c. aussi-bien qu'en maigre, d'une farce de Poissons, de laites de Carpes, & farce d'herbes bien nourrie.

O I L.

L'Oil est un grand Potage que l'on peut servir en maigre, aussi-bien qu'en gras. Voici premierement pour ce dernier.

Oil en gras.

Prenez toute sorte de bonnes viandes; sçavoir, Bœuf de cimier, rouelle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, Cailles, un morceau de Jambon crud, des Saucisses & un

& un Cervelat ; le tout passé au roux, vous l'empottez, chaque chose suivant ce qu'il lui faut de temps pour cuire, & vous faites une liaison de vôtre roux que vous mettez ensemble. Aprés l'avoir bien écumé, vous l'assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingenvre, le tout bien pilé avec thim & basilic, & envelopé dans un linge. Ensuite on y ajoûte toute sorte d'herbages & racines bien blanchies selon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par pacquets. Il faut avoir des cuvettes, marmittes d'argent, ou autre bassin propre à cela, & vôtre potage étant bien consommé, vous rompez des croutes par morceaux & les faites mitonner du même boüillon bien degraissé & de bon goût. Etant mitonné, avant que de servir, vous y mettez encore beaucoup de boüillon, toûjours bien degraissé, vous dressez vos volailles & autres viandes, & vous garnissez des racines si vous n'avez qu'un bassin : sinon vous servez sans racines, mettant la cuvette sur un plat d'argent, & une cueillere à pot d'argent, dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'Oil est sur table.

Voyez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

Pour l'Oil maigre.

Prenez de bon boüillon de purée ou moitié poisson : emportez-y toutes les racines ci-dessus, & faites-les cuire bien à propos. Dressez vôtre Oil, un pain de profitrolle au milieu, & garnissez des racines.

On peut aussi servir un Oil de racines & autres legumes à l'huile pour le Vendredi Saint, comme il a été remarqué page 81.

OLIVES.

On fait des entrées de Poulardes, Becasses, Perdrix & autres gibiers aux olives. Les unes & les autres se font de la même maniere ; ainsi il suffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Entrée de Poulardes aux olives.

Il faut avoir des Poulardes bien tendres, bien retroussées, & les faire rôtir, une bonne barde de lard sur l'esto-

mac. Durant qu'elles cuisent, faites le ragoût, composé d'un petit brin de persil & de ciboule haché, & passé avec un peu de lard & de farine. Etant passé mettez y deux cueillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives écrasées, une goûte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : Pour lier la sausse, ajoûtez-y du bon coulis, le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Prenez les Poulardes rôties, & ayant coupé les jambes à la jointure, & ficelé aux aîles, aux cuisses & à l'estomac, écrasez-les un peu, & les mettez ensuite dans la sausse. Un peu auparavant que de servir, dressez les Poulardes dans un plat, le ragoût pardessus, pressez-y un jus d'orange & servez chaudement.

OREILLES.

Oreilles de veau farcies.

On sert en entremets des Oreilles de veau farcies. Pour cela prenez les Oreilles entieres, échaudez-les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui soit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les

coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehout. Etant cuites déficelez-les proprement, que la farce ne sorte, & les roulez dans des œufs foüettez legerement : pannez-les en même-temps, & faites-les frire dans du saindoux, comme les croquets; garnissez de persil frit.

Oreilles de porc.

Vous les pouvez servir à la sausse Robert, les aiant coupées par tranches & passées à la poële, avec un peu de beurre. Fricassez dans le même beurre de la ciboule bien menuë, assaisonnée de sel, poivre, muscade, vinaigre, capres & un peu de boüillon; & quand vous voudrez servir, ajoûtez-y de la moutarde. Les mêmes tranches vous les pouvez empâter & frire, & les servir avec poivre blanc & jus de citron.

P.

Pain.

ON fait diverses entrées qu'on pelle Pains, ainsi qu'on a déja vû

pour le Pain au Jambon page 278. On sert entr'autres des Pains de Perdrix, des Pains au Veau, & le Pain d'Espagne. Voici la maniere de les faire.

Entrée de Pains de Perdrix.

Il faut avoir des Perdrix rôties, & prendre la chair de quelque Chapon ou Poulet avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, des Champignons & Morilles hachées, quelques truffles & cus d'Artichaux, des fines herbes, une gousse d'ail, le tout bien assaisonné & bien haché; & pour le lier, ajoûtez-y une mie de pain trempée dans de bon jus, & quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir du papier, & former dessus des Pains de Perdrix qui soient ronds, de la grosseur d'un œuf, & éloignez les uns des autres; il faut tremper la pointe de vôtre coûteau dans de l'œuf battu pour les pouvoir former & les panner proprement. Ils peuvent aussi vous servir pour garnir d'autres plus grandes Entrées.

Pour faire un Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau, & coupez-la par tranches bien minces, que

vous battrez avec le dos d'un coûteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Aprés il faut prendre d'autre Rouelle de Veau & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, du jambon cuit, toute sorte de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & perdrix; un peu de truffles hachées, & de champignons & mousserons aussi hachez; tout cela bien assaisonné, de toutes sortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crême de lait. Il faut avoir une casserole ronde, y arranger des bardes de lard, y mettre la moitié des tranches de veau battuës, & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au dessus de la même maniere que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez à la braise bien couvert, feu dessus & dessous, & le faites bien cuire. On peut mettre dans la Farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement, aiant bien degraissé, & dressé vôtre plat proprement & avec adresse.

On peut servir ce Pain de veau, aux pois & aux asperges, quand c'en est la saison.

Pour faire un Pain d'Espagne.

Il faut prendre des estomacs de Perdrix rôties, les bien hacher; & une poignée de pistaches bien échaudées, avec un peu de la coriandre en poudre, le tout bien pilé dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs suivant vôtre plat, un peu d'écorce de citron, & de bon jus de veau : le tout bien délaié dans le mortier, & passé dans l'étamine comme si c'étoit de la crême à l'Italienne. Etant bien passé, il faut ranger son plat dans le four, & verser le tout dans le plat, feu dessus & dessous jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite, de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant : servez chaudement.

Autre Entrée d'un Pain farci.

On fait une autre Entrée d'un Pain farci de ris-de-veau, cus-d'artichaux, truffles & jambon passez en ragoût, avec une liaison blanche de veau rôti & jus de citron; & vous faites bien mitonner vôtre Pain pendant un quart d'heu-

re avec de bon boüillon. Vous servez avec jus de Mouton, un peu de liaison, & jus de citron en servant.

Voyez ci-aprés parmi les Potages, les Pains de Profitrolle & croutes farcies de plusieurs sortes, tant en gras qu'en maigre, dont on peut aussi faire autant d'entrées dans des ordinaires mediocres.

PATEZ.

Les Patez se servent ou chauds ou froids : ceux-là sont pour Entrées, & les autres pour Entremets. Voici la maniere des premiers.

Pâté chaud de Perdrix, Becasse, &c.

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becasses ; les Perdrix, les bien vuider & garder le foie ; retrousser les unes & les autres proprement, & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer à gros lardons de lard & jambon, assaisonnez de poivre & sel. Les aiant piquées, fendez les par le dos : faites farce d'un morceau de veau gros comme une œuf, bien tendre, avec du lard crud, un peu de moëlle, du persil & de fines herbes, un peu de truffles & champignons hachez, & quelque

peu de graisse de veau. Le tout étant bien haché & assaisonné, liez-le avec un jaune d'œuf, & farcissez avec cela vos quatre pieces par le dos. Il faut encore hacher & piler du lard ; prendre les deux foies de Perdrix, & les piler tout ensemble, & assaisonner cela de fines épiceries. Faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Formez deux abaisses, jettez-en une sur du papier beurré ; prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnez vos Perdrix & Becasses, & rangez-les rondement : il faut leur avoir cassé tous les os. Mettez-y quelques truffles & champignons, une feüille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Enfonçez vôtre autre abaisse rondement ; fermez bien les bords tout autour, dorez vôtre pâté & le mettez au four, prenant garde au feu. Etant cuit tirez-le & ôtez le papier de dessous, aïez un bon coulis de Perdrix, quelques ris-de-veau, champignons & truffles ; coupez le couvercle du pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez un jus de citron ; & quand il faudra servir jettez le tout dans le pâté bien chaudement, couvrez-le & le ser-

vez en même-temps pour Entrée.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Alloüettes, Cailles, Grives & autres semblables se font de la même maniere.

Voiez ci-devant le Pâté chaud de Faisans pag. 248. qui est une maniere de Godiveau.

Pâté de gros Pigeons ou Dindons.

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuider & retrousser & les battre sur l'estomac pour en casser les os. Lardez-les ensuite à gros lard bien assaisonné. Prenez les foies & du lard crud, du persil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien hache & bien assaisonné, avec quelques truffles, champignons & moëlle, pilez le tout ensemble dans le mortier: farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser vôtre pâté, mettre la farce dessus l'abaisse, ensuite les pigeons bien arrangez & bien assaisonnez: mettez-y une feüille de laurier, couvrez de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse. Vôtre Pâté étant cuit, il le faut dégraisser, & y mettre un bon ragoût de ris-de-veau, champignons,

cretes, &c. selon la commodité & suivant la saison : servez chaudement encore pour Entrée.

Pâté de Poulets à la crême.

Vôtre Pâté étant dressé, mettez-y vos Poulets par quartiers, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu ou pilé, & fines herbes : couvrez-le d'une autre abaisse de même pâte, & étant cuit, mettez-y de la crême & le laissez encore quelques momens dans le four : ajoûtez-y jus de champignons, & servez chaudement.

Pâté de Chapon desossé.

Vous le farcissez d'une farce faite avec sa chair, roüelle de veau, moelle ou graisse de bœuf, & lard, assaisonnée de sel, muscade, poivre, clous & fines herbes, avec ris de veau, truffles & champignons. Ensuite vous le dressez avec bardes en pâte fine que vous dorez, & faites cuire environ deux heures. En servant mettez-y jus de citron.

Pâté de Canards.

Cassez-en l'estomac & les lardez de

moïen lard ; dreſſez-les enſuite comme les autres ci-devant, & garniſſez de champignons, foies gras, truffles & aſſaiſonnemens neceſſaires. Aïant cuit deux heures, mettez-y jus d'échalote ou d'ail, & d'orange en ſervant.

Pâté à l'Allemande.

Vous le faites d'agneau en quartiers que vous lardez de moïen lard, & les mettez dans un Pâté dreſſé de pâte à demi fine : aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboule. Couvrez-le d'une abaiſſe de la même pâte, & faites le cuire trois heures : ſur la fin paſſez huîtres par la poële avec lard fondu, farine frite, capres, olives déſoſſées, jus de citron, de champignons & mouton, & mettez le tout dans vôtre Pâté avec l'eau des huîtres.

Pâté de Godiveau.

Faites un bon Godiveau avec roüelle de veau, moëlle ou graiſſe de bœuf, & un peu de lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboules : dreſſez vôtre Pâté en abaiſſe-

fine de la forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur : garnissez-le de champignons, ris-de-veau, cus-d'artichaux, morilles & andoüillettes à l'ouverture du milieu, & en servant versez-y une sausse blanche.

Les pâtez d'assiette qui se façonnent en rond se font de même, lors qu'on les couvre entierement & on fait un petit dôme au milieu ; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire.

Pâté de Roüelle de veau.

Vous la coupez par morceaux que vous lardez de gros lard, & l'aiant dressée dans un bon Godiveau, vous le rempliſſez de pointes d'asperges, champignons, ris-de-veau & cus d'artichaux : étant prêt à servir, vous y mettez une petite liaison & jus de citron ; & le garnissez de sa même croute aussi-bien que les autres.

Pâté de Sang pour entrée.

Dans les jours que l'on tuë des dindons, Poulardes & autres volailles, il faut

en conserver le sang la quantité seulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de liévre & de veau. Piquez ces filets de jambon & de lard à gros lardons, & les mettez tremper dans le sang, les assaisonnant un peu. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de veau, du lard & de la moelle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffles hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettez le sang dans cette farce & la délaïez avec. Faites deux pâtes; une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine & point d'eau, le tout bien manié. Il faut faire deux abaisses de la pâte ordinaire, & deux petites abaisses de la pâte fine. Mettez la grande abaisse sur du papier & la petite pardessus. Prenez la moitié du Godiveau & l'étendez proprement dessus les deux abaisses: Rangez ensuite vos filets, & achevez de mettre vôtre farce que vous couvrirez de bardes de lard & aprés de la petite abaisse pardessus rondement, moüillant

un peu la grande abaisse tout autour. Mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez vôtre Pâté, dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le soir à huit ou dix heures. Il l'y faut laisser toute la nuit jusqu'au lendemain matin a la même heure, prendre garde du four trop chaud, & servir chaudement, y aïant fait un coulis de perdrix. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la Ciboulette.

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de bœuf, ou de veau bien tendre, avec de la graisse de bœuf cruë & blanchie, du persil & beaucoup de ciboule; hachez-le tout ensemble proprement, & qu'il soit bien nourri, & bien assaisonné de toute sorte de fines épices. On y met un peu de moele de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffles & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaisses de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier,

& mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez le dessus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez ensuite l'autre abaisse, & l'aiant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, on y peut mettre un bon coulis au blanc, ou de perdrix, & servir chaudement.

Pâté à l'Angloise.

Il faut prendre de la chair de liévre, & de la cuisse de veau bien tendre, selon la grosseur de vôtre Pâté. Hachez le tout sur la table avec du bon lard crud, de la moëlle, un peu de graisse de veau, de l'écorce de citron confite, du sucre, de la canelle en poudre, un peu de coriandre; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces, & lié de quatre ou cinq jaunes d'œufs. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur, mettre vôtre farce dedans, quelques tranches de citron & bardes de lard, & couvrir de l'autre abaisse. Faites cuire vôtre Pâté; étant cuit, faites une sausse composée de deux bons verres de vinaigre, un peu de sucre, du clou de giroffle & de la canelle en baton.

Faites

Faites boüillir le tout enſemble, que la ſauſſe ſoit preſque cuite : ſi vôtre Pâté eſt gros, il en faut à proportion. Découvrez le Pâté, degraiſſez-le bien, & y verſez la ſauſſe. Faites une belle découpure à fleur ſeche deſſus, ſi vous voulez, & ſervez chaudement pour entrée.

Pâté de Poiſſons.

Pour faire un Pâté de Poiſſon au maigre, faites un Godiveau de même maniere que la farce de poiſſons qu'on a vû page 249. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reſte hachez des champignons & truffles tout de même. Ce Godiveau vous ſervira comme ſi c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Aprés avoir fait ſa pâte & dreſſé le Pâte, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même temps toute ſorte de garnitures au maigre, truffles, champignons, andoüillettes, cus-d'artichaux & filets de poiſſon cruds coupez par petit morceaux : achevez de mettre le Godiveau pardeſſus, le tout bien aſſaiſonné, fermez vôtre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire ſur la fin un blanc ou coulis de champignon, ou quelqu'autre ragoût;

& sur tout servez chaudement.

La table vous indiquera quelques autres Pâtez de poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes poissons : Voici ceux qui restent.

Pâté de Carpes.

Il faut écailler la carpe & la larder de lardons d'anguille ; assaisonnez de bon beurre, sel, poivre, clous, muscade, laurier & huîtres, & dressez vôtre Pâté de la longueur de la carpe en pâte fine : couvrez-le, & le faites cuire à petit feu ; & étant cuit à demi mettez-y un demi verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit pag. 177. avec laites de carpes, huîtres, champignons, cus-d'artichaux, & servir avec jus de citron : ou bien la mettre en filets comme aux Pâtez ci-devant. De même que les poissons suivans & autres.

Pâté de Turbot.

On le dresse dans un bassin rond ou ovale ou en deux abaisses de pâte à l'ordinaire ; aprés l'avoir bien écaillé & levé, coupez la queuë & le bout de la

tête, & ôtez les ouïes : assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, ciboulette, fines herbes, champignons ou morilles, & bon beurre, & le couvrez de son abaisse : étant à demi cuit, mettez-y un verre de vin blanc, & servez avec jus de citron ou verjus de grain.

Pâté de Rougets.

Vous le dressez comme celui de Thon, & le garnissez de même, y ajoûtant des pattes d'Ecrevices si vous en avez. Etant à demi cuit, passez les foies par la poële avec beurre roux, & ensuite pilez-les & les passez par l'étamine avec demi verre de vin blanc, que vous mettrez dans le Pâté, & jus de citron en servant.

Pâté de Truite.

On peut larder la Truite d'Anguille aprés l'avoir écaillée & incisée, puis la mettre en pâté dressé à l'ordinaire, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier, beurre, fines herbes, & & enrichi de champignons, cus-d'artichaux, capres, huîtres, laitances & jus de citron en servant.

Pâté de Sole.

Vos Soles étant bien écaillées & lavées, mettez-les en pâte fine, assaisonnées de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, ciboules, champignons, truffles, morilles ou mousserons, huîtres fraîches & force beurre, & étant cuit, servez avec jus de citron.

Pâté de Thon.

Coupez-le par roüelle, & le dressez à l'ordinaire enrichi d'huîtres, cus-d'artichaux & autres assaisonnemens, avec une ou deux tranches de citron verd. Faites-le cuire à petit feu, & mettez-y jus de citron ou un filet de vinaigre en servant.

Paté de Lamproies à l'Angloise.

Limonnez vos Lamproies & gardez le sang : dressez-les en abaisse de pâte fine, assaisonnez de sel, poivre, canelle pilée, sucre, écorce de citron confite, dattes, raisins de Corinte ; & étant à demi cuit à petit feu, mettez-y le sang & un demi verre de vin blanc, & jus de citron en servant.

Petits Pâtez de Poissons.

Prenez chair de Carpes, Anguilles & Tanches & des champignons à demi-cuits en casserole, hachez le tout avec persil, ciboule, thim, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande; & dressez vos Pâtez en pâte feuillettée.

Petits Pâtez à l'Espagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet: faites blanchir le tout dans la marmitte & le hachez bien menu, assaisonné de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier, y ajoûtant un peu d'ail & de rocambole, & aiant fait une pâte fine, vous en formez des abaisses, & vos petits Pâtez, qui vous serviront pour garnir ou pour hors-d'œuvre.

Pâtez froids pour Entremets.

On a déja vû ce qui regarde le Pâté

de Jambon ci-devant page 279. Parlons des autres qui se servent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtez de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

Pâté de Cerf & autre venaison.

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner & le larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade & clous, le tout bien pilé. Faites une pâte bise avec farine de ségle, comme étant plus propre à conserver les viandes & plus portative; il y faut du sel & un peu de beurre. Dressez vôtre Pâté, y mettant du lard pilé, bardes de lard laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorez-le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer de peur qu'il ne créve & ne s'enfuïe, le boucher sortant du four, & le mettre sur un cleon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere, & celui de Chevreüil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

Pâtez de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.

Prenez une tranche de cimier, battez-

la bien & la lardez de gros lard, assaisonné comme ci-devant, & la dressez & faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrez faire vôtre Pâté, vous-y pouvez aussi mettre une éclanche, ou en faire un Pâté particulier; & pour cela vous en ôtez la peau & la graisse, vous la dessez & battez bien, & vous la piquez de moiens lardons assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices. Faites une pâte ordinaire dont vous tirerez une abaisse épaisse & forte, que vous jetterez sur du gros papier beurré: dressez-y vos membres de mouton avec bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens necessaires: couvrez vôtre Pâté d'une autre abaisse; & l'aïant façonné proprement, faites-le cuire comme les precedens environ trois heures. Etant cuit, mettez-y une gousse d'ail ou d'échalotte écrasée par le soûpirail, & servez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de veau, il la faut larder de même, l'aiant mis un peu mariner avec vinaigre bien assaisonné. Du reste observez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de mouton.

Pâté de Liévre & Levreau.

Si vous les voulez faire avec les os, lardez vôtre Liévre & levreau de moien lard ; assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier ; & ne plaignez point le lard pilé, ni les bardes en dressant vôtre Pâté en pâte bise ou blanche ; étant cuit, mettez-le en lieu sec & le bouchez.

Quand on les veut desossez, il faut tâcher de conserver la chair la plus entiere que l'on pourra, la larder de gros lard & l'assaisonner, empâter & faire cuire comme avec les os.

Pâté de Poulardes & autres.

Trousſez vos Poulardes proprement & leur cassez les os : piquez-les de gros lardons assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices : rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard & assaisonnement ; & aiant couvert & façonné proprement vôtre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le feu.

Les

Les Pâtez de Dindons, Canards, Perdrix, Faizans, Becasses, Lapreaux, Lapins, Oisons, Sarcelles & autres, se font de la même maniere.

A
PATES.

Il ne s'agit pas ici des differentes Pâtes que l'on fait ; les unes claires, les autres plus fortes ; celles-ci pour des Pâtez & des Tourtes, & celles-là pour des Beignets, ou pour empâter plusieurs choses qu'on veut frire. On doit être à present assez instruit de ce qui regarde ce point ; & l'on a même déja vû quelques autres especes de Pâtes, comme les Pâtes d'amandes & de fruits, pages 98. & 258. à quoi nous en allons ajoûter une, qui n'est pas moins curieuse.

Pâte croquante.

Il faut prendre du sucre en poudre, & autant de farine ; quelques blancs d'œufs, selon la quantité de vôtre Pate, & une goute d'eau de fleur d'orange. Formez vôtre Pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite, & pas trop molle : tirez-en une abaisse aussi mince que du papier, s'il se peut ; & farinez toûjours

bien dessous, en frotant avec la main : elle s'étendra presque d'elle-même, aprés lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraissez une assiette ou tourtiere d'un peu de beurre ; mettez-y vôtre abaisse, & la rognez tout autour : aprés il la faut piquer avec la pointe du couteau, afin qu'elle ne boufe pas dans le four. Faites-y secher cette abaisse ; & étant cuite, dressez-la dans son plat ou assiette : & un peu avant que de servir, vous y mettrez vôtre marmelade, telle que vous aurez, Abricots, Pêches, Cedre, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvez tirer des abaisses bien minces, que vous découperez proprement, & les ferez secher au four ; il faut toûjours engraisser l'assiette ou tourtiere, de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant seches, on les peut glacer, si l'on veut, & mettre ces abaisses sur vos Tourtes, que vous garnirez de Biscuits de Savoie, ou autres petites garnitures.

Pâte seringuée.

Prenez de la Pâte d'amandes qu'on a décrite, page 98. & 99. pilez-la dans un mortier, avec un peu de crême naturelle

& cuite ; & l'aiant passé à la seringue, faites-la frire en grande friture : mettez sucre musqué & eau de senteur en servant. Vous pouvez façonner cette Pâte de mille autres manieres, chacun suivant sa fantaisie, ainsi qu'il a été remarqué au même endroit, page 99.

Perches.

Vous en pouvez faire une Entrée à la sausse aux mousserons passez au blanc avec de la crême. On en met aussi en filets au concombre, comme ci-aprés les Soles, les coupant en filets quand elles seront écaillées, & qu'elles auront cuit un boüillon. On sert encore des Perches à la sausse verte, & de cette autre maniere.

Perches en filets au blanc.

Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême, sans liaison. Vous aurez vos filets de Perches coupez tout prêts, que vous mettrez dedans, avec une liaison de trois jaunes d'œufs, du persil haché, de la muscade râpée, & un jus de citron : vous remûrez bien doucement, de peur

de rompre vos filets, & étant cuits, vous les dresserez, garnis de tranches de citron, ou autre chose.

Perdrix.

On a parlé ci-devant, page 341. de la maniere de faire les Pains de Perdrix; comme aussi des Hachis & Pâtez de Perdrix, pages 271. & 344. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

Perdrix sausse à l'Espagnol.

Il faut faire rôtir vos Perdrix. Etant rôties, prenez-en une, & la pilez bien dans le mortier: aprés il faut passer cela avec de bon jus. Il faut aussi avoir pilé les foies de Perdrix, quelques morceaux de truffles, le tout bien passé avec de bon jus, en sorte que le coulis soit un peu lié; remettez-le dans un plat. Prenez une casserole, avec deux verres de vin de Bourgogne, une gousse ou deux d'ail, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de clous de girofle; des deux verres de cette sausse, il faut qu'il n'en reste qu'un: si le plat est grand, augmentez davantage de vin & de coulis. Vôtre sausse étant cuite, passez-la

par un tamis dans une casserole ; versez-y le coulis dedans, le tout bien assaisonné. On y met un peu d'essence de jambon, & on fait cuire le tout ensemble. Dépecez vos Perdrix, & les mettez dans la sauce, & les tenez chaudement. Auparavant que de servir, il y faut presser deux ou trois oranges.

Biberot de Perdrix.

Prenez tout l'estomac de vos Perdrix, aprés qu'elles seront rôties. Si vous n'en avez pas assez, prenez quelque estomac de Poulardes rôties. Hachez le tout sur la table, qu'il soit comme de la farine. Prenez les carcasses, & pilez-les bien dans le mortier : aprés les avoir pilé, mettez-les dans une casserole avec de bon jus ; & l'aiant ensuite passé par l'étamine, remettez-le dans une petite marmite, & vôtre Biberot ou viande hachée dedans. Laissez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vous y pouvez mettre quelque cueillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire, de maniere qu'il ne soit pas trop liquide, ni gras. Etant bien cuit, dressez-le dans une assiette ou deux. Il y en a plusieurs qui le servent

ainsi: & d'autres, aprés qu'ils l'ont dressé dans leur assiette, ils le poudrent avec de la chapelure de pain bien fine; & ils y font prendre couleur avec la pêle rouge. On le mange de cette maniere, à la fourchette; & pour l'autre, à la cueillere. Servez chaudement.

Perdrix en filets au jambon.

Vos Perdrix étant cuites à la broche, vous les mettez en filets, & les passez avec vôtre jambon & un anchois, capres, ciboule, persil hachez bien menu; & servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

On en sert aussi à la sausse de Becasse, ou de Brochet.

Autres manieres pour les Perdrix.

Vous les pouvez mettre à la braise, ou en surtout, comme on trouvera la maniere pour les Pigeons; ou bien aux olives, comme on a vû pour les Poulardes, page 338. Pour les Pâtez de Perdrix, voiez ci-devant, page 344. & ci-aprés pour les Potages, ou mieux à la Table des Matieres.

PIGEONS.

Les Pigeons fourniſſent une grande diverſité de ragoûts. On en a déja pû voir une partie ; comme la Biſque, page 131. le Godiveau farci de Pigeonneaux, page 267. les Pâtez de gros Pigeons, ci-devant, page 346. Il en reſte encore beaucoup d'autres, dont il eſt à propos de faire connnoître les manieres. Commençons par les Pigeons au baſilic.

Pour faire des Pigeons au baſilic.

Il faut prendre les Pigeonneaux, bien échaudez & bien blanchis ; les fendre par le dos, ſi peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce, compoſée de lard crud bien haché, avec un peu de perſil, de baſilic, de ciboule, le tout bien aſſaiſonné. Etant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite, avec du boüillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus, & du ſel ; & quand ils ſont cuits, vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus, rouler vos Pigeons dedans, & en même-tems dans de la mie de pain, afin qu'ils ſoient bien panez. Aprés en

avoir fait de-même à tous, il faut avoir du saindoux bien propre ; & quand il sera bien chaud, frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils aient une belle couleur; les tirer, frire tout d'un tems du persil pour garnir, & servir chaudement pour Entrées.

Entrée de Pigeons au fenoüil.

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité ; les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu, pour les faire blanchir. Prenez le foie, avec du lard, de la ciboule, du persil, & un peu de fenoüil verd; hachez & assaisonnez bien le tout : farcissez-en le corps de vos Pigeons, faites les rôtir; & en servant, mettez un bon ragoût par-dessus.

Entrées de Pigeons à la braise.

Prenez de gros Pigeons, bien retroussez : faites, si vous voulez, une farce un peu liée, pour les farcir dans le corps. Mettez-les à la braise, comme beaucoup d'autres choses : étant cuits, dressez-les dans un plat; & les aiant bien dégraissez, mettez un ragoût de truffles & ris-de-veau par-dessus.

Compote de Pigeons.

Vous les lardez de gros lard, & les paſſez enſuite avec lard fondu; puis vous les mettez cuire avec ſel, poivre, muſcade, citron verd, clous, champignons, truffles, un verre de vin blanc, & boüillon. Vous y faites un coulis blanc ou brun, comme pour la fricaſſée, pour laquelle on les coupe par morceaux; & vous garniſſez de roulettes que vous coupez en deux, ou de ce que vous voudrez, & jus de citron en ſervant.

Entrée de Pigeons au jambon.

Elle ſe fait de la même maniere que les Poulets au jambon, que l'on verra ci-aprés. Si les Pigeons ſont bien gros, il les faut piquer à gros lard & lardons de jambon, & les mettre à la braiſe. Etant cuits, les tirer; laiſſer bien égouter la graiſſe, & les mettre dans le ragoût de jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraiſſé, mettez-y un filet de verjus ou vinaigre; prenez garde qu'il n'y ait trop de de ſel, & ſervez chaudement.

Autre Entrée de Pigeons aux truffles.

On fait une autre Entrée de Pigeons, piquez ou farcis, en ragoût aux truffles & aux raves, passées en ragoût de belle couleur & bien assaisonné, avec cus-d'artichaux & pointes d'asperges. Vous garnissez de ris-de-veau passez au blanc, & persil frit; & jus de citron en servant.

Entrée de Pigeons grillez ou frits, à la Sainte Menehout.

Il faut prendre de gros Pigeons; les bien retrousser, les couper en deux, & les mettre à la braise. Etant bien cuits, tirez-les, & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent. Si vous les voulez frire, avant que de les paner, il les faut tremper dans des œufs battus, & les paner ensuite, afin que le pain tienne mieux. De l'une ou l'autre maniere, ils vous peuvent servir pour garnir. S'ils vous servent de plat, il y faut faire une ramolade dessous, composée d'anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, & bon jus, le tout bien assaisonné, avec un filet de vinaigre; & servir chaudement.

Vous en pouvez faire de - même de toute autre Volaille que vous voudrez. Si l'on veut, on peut larder les Pigeons à gros lard & avec du jambon, afin qu'ils aient meilleur goût. Quelques-uns appellent cette maniere, des piéces à la Sainte-Menehout.

On en peut auſſi faire cuire dans une marmite, bien aſſaiſonnez, comme un bon court-boüillon, bien nourri & de bon goût : & quand ils ſont cuits, vous les panez proprement, en ſorte qu'on ne voie point de viande ; & vous leur donnez couleur avec la pêle rouge.

Pigeons en ſurtout, rôtis & à la braiſe.

Prenez de gros Pigeons, qui ſoient bien retrouſſez : faites une farce qui ſoit compoſée de lard crud & jambon cuit, de truffles & champignons hachez avec les foies, du perſil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris de-veau ; le tout bien haché & bien aſſaiſonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler : avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettrez ſur l'eſtomac ; le tout bien ficelé & em-

broché proprement, vous l'enveloperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût; & auparavant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par-dessus, de quoi que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné: remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braise, on les fait de la même maniere. Toute la difference qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutez la graisse; & vous faites un ragoût aux truffles, selon vôtre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Bécasses, & autres Volailles: & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huîtres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense; le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

Tourte de Pigeons.

Il faut avoir des Pigeons de Voliere,

bien échaudez & bien retrouſſez. Mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, de la moëlle, des ris-de-Veau coupez par moitié, des cus-d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu, quelques foies-gras, des crêtes bien épluchées, des champignons coupez en dez, des truffles par tranches; le tout bien paſſé dans une caſſerole avec un peu de farine, & bien aſſaiſonné. Etant paſſé, tirez-le en arriere. Formez vôtre pâte avec de la farine, ſelon la grandeur de vôtre Tourte, un œuf, du beurre, du ſel & de l'eau: faites un morceau de pâte feüilletée; & de la premiere, formez une bonne abaiſſe, que vous mettrez dans une tourtiere qui ſoit propre, ſuivant la grandeur de vôtre plat. Aprés avoir étendu l'abaiſſe dans la tourtiere, mettez-y du lard fondu qui ne ſoit pas trop chaud, mais par raiſon. Enſuite il faut bien arroſer & arranger les Pigeons, le cu-d'artichaut au milieu, & les truffles en tranches, les champignons & ris de-veau dans les intervales. Achevez enſuite de mettre toute la ſauſſe; & prenez l'autre morceau de pâte qui étoit roulé rondement, aprés avoir plaqué la main deſſus pour l'élargir ſur le tour, afin d'y pouvoir

mettre la pâte de feüilletage, & détendre l'abaisse proprement. Il faut qu'il n'y ait point trop de feüilletage, afin que l'autre morceau soit plus gros. Couvrez vôtre Tourte de cette abaisse ; faites un bord proprement à l'entour : & pour servir, levez les bardes de lard, dégraissez, & jettez-y un coulis de quelque carcasses de Pigeons, ou une liaison au blanc.

Autres manieres pour les Pigeons.

Vous les pouvez mettre au Pere-Doüillet ; & pour cela, les aiant bien appropriez, faites-les cuire dans un petit pot, bien assaisonnez & bien nourris, avec sel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garnissez de persil, tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, sans autre garniture ; ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vû page 300.

Plies de Loire.

Vous les pouvez mettre à la broche ;

les découper par-dessus le dos en croix, leur couper le nez & la queuë, & les mettre dans une casserole avec vin blanc, champignons, laites, morilles, truffles, persil, ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, le tout bien lié : remüez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dressez-les proprement ; qu'elles soient bien blanches, une sausse de-même par-dessus : & garnissez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les poudre auparavant de sel & de farine ; & on les sert avec sel & jus d'orange.

POTAGES.

Quoique nous aions déja parlé de divers Potages, tant gras que maigres ; comme de la Bisque, Casserole, Oil, Julienne, Potage de tête d'agneaux, de cailles, de Brochet, d'Ecrevices, de Macreuses, de Moules, & plusieurs autres, suivant les piéces dont il s'agissoit ; cette matiere ne laisse pas d'être encore tres-feconde, & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les boüillons qui doivent faire le corps de tous ces Pota-

ges, & de tous les autres qu'on voudroit servir; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier; & commençons par les Potages de Legumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles, pour ne pas repeter inutilement une même chose pour chacune.

Potage aux Pois.

Prenez des petits Pois; & les aiant écossez & mis les gros à part, ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les cosses des petits Pois avec les gros, & les faites blanchir tant soit peu, avec un verd de ciboule & un peu de persil; & égoutez-les de leur eau. Aprés il les faut piler, & y mettre une mie de pain trempée dans de bon boüillon. Aiant pilé le tout ensemble, passez-le par l'étamine à force de bras; faites que vôtre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole, y aiant auparavant frit un peu de persil haché & de sarriette hachée: passez vos petits pois avec cela, & moüillez de bon boüillon; on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit, vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques

quelques cœurs de laituës pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois, le tout bien assaisonné. Faites mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon clair. Etant mitonné, mettez un peu de purée par-dessus ; rangez vos volailles sur vôtre Potage. Vous garnirez de laituës farcies, ou sans farcir ; ou de concombres, ou de lard maigre, selon ce que vous jugerez à propos. Arrosez ensuite avec de la purée, & petits Pois sur vôtre Potage ; & servez tout d'un tems.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison ; comme de têtes d'Agneaux, Canards, Oisons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter séparément avec bon boüillon. On garnit de pointes d'asperges, laituës farcies, ou concombres. Hors de la saison, on peut faire la purée avec de vieux pois : & cela est bon, sur tout pour les Canards, Andoüilles, &c.

Il est aisé de se regler sur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les passant au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes d'un bon boüillon d'herbes, comme page 158.

Pour les Volailles qui se doivent far-

cir, on en trouve la maniere aux articles où il est parlé de ces Volailles. Voiez pour le reste, ce qui sera dit aux Potages suivans.

Potage aux Navets.

Aprés avoir ratissé vos Navets, coupez-les en dez ou en long, & les passez à la poële avec lard fondu, & un peu de farine. Vous pouvez vous servir du même lard où vous aurez passé vos Volailles au roux, soit Canards, Sarcelles, Oisons, ou autres; à moins que vous ne vouliez les faire un peu rôtir à la broche. De l'une ou l'autre maniere, empotez le tout ensemble avec bon boüillon, assaisonné de sel, poivre & un paquet: vous y ajoûtez une liaison rousse en cuisant; & aiant fait mitonner vôtre Potage du même boüillon, vous dressez vos Volailles & vos Navets proprement; & garnissez tantôt de pain frit, & tantôt de saucisses, andoüillettes, ou petit lard cuit ensemble: mettez jus de citron & bon jus en servant. Quelques-uns font cuire les Navets séparément.

Les Oies, Oisons, Canards, & semblables, que l'on sert aux Navets, doivent être piquez de gros lard avant que

de les paſſer à la poële ; & les Volaille; plus legeres ſe peuvent farcir, principalement les Poulets.

Les jarrets de Cerf & de Sanglier ſe peuvent ſervir en pareil Potage.

On peut auſſi ſervir un Potage aux Navets, d'une épaule de Mouton que vous lardez de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi : auſſi-bien que d'une éclanche farcie, que vous paſſerez à la poële comme les Volailles ci-deſſus.

Potage de Choux.

Prenez de gros Pigeons, des Perdrix, ou autres Volailles bien retrouſſées ; piquez les de trois ou quatre rangées de lard, & faites-les rôtir ſeulement qu'elles aient pris couleur. Prenez des Choux qui ſoient bien pommez ; coupez-les en quatre, & les faites blanchir : étant blanchis, il les faut égouter, les emporter, & vos Volailles auſſi, avec du petit lard blanchi, un peu de baſilic, un oignon piqué de clous de girofle, une ou deux gouſſes d'ail ; les aſſaiſonner, y mettre de bon jus & boüillon, & faire cuire le tout enſemble. A demi cuit, on y fait une liaiſon rouſſe, compoſée de lard & farine, comme ſi c'étoit pour faire une

bonne fausse-robert. Quand la farine a pris couleur, moüillez vôtre liaison de bon jus, ou du même boüillon des Choux, & étant cuit, jettez tout ensemble dans les Choux. Vous faites mitonner vôtre Potage avec de bon jus, & boüillon des Choux, quand vous voiez qu'il a bon goût & qu'ils sont bien cuits. Etant mitonné, rangez les Volailles dessus le Potage; faites un beau bord autour du plat, ou dans les intervales, avec du petit lard par tranches: arrosez de bon boüillon, & servez chaudement.

Pour les Choux de Milan & autres, on peut, étant blanchis, les hacher & passer à la poële, avant que de les empoter comme ci-devant; hors quelques cœurs, que vous conserverez pour garnir. Voiez encore ce qu'on a dit sur cet article, page 190.

Potage de Racines.

Aprés avoir fait de bon boüillon, passez-le dans une marmite; & empotez-y un Chapon gras, avec des racines de Persil, Panais, & petites Ciboules entieres. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez vôtre Potage; mettez le

Chapon dessus : garnissez des Panais & petites ciboules ; & avant que servir, arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles, Ramereaux, Poulardes & autres, aux Racines, de la même maniere.

Potage aux Nantilles.

Il faut prendre des Perdrix, Pigeons, Canards, ou autres Volailles ; les piquer de quelques rangées de lard, & les faire rôtir. Etant rôties à demi, empotez-les avec de bon boüillon, un bouquet de fines herbes, & autre assaisonnement ordinaire, & faites-les cuire. Prenez des Nantilles qui soient cuites ; pilez-les avec oignon, carrotes, racines de persil, & les passez par l'étamine, pour en faire le coulis. Passez d'autres Nantilles dans la casserole, avec un peu de persil, ciboule hachée, & farriette menuë. Etant passées, mettez-y du boüillon où ont cuit vos Volailles, & le coulis avec ; & empotez le tout, jusqu'à ce que vous fassiez mitonner, & dressiez vôtre Potage. Il faut avoir du petit lard, cervelat ou saucisses, pour garnir, & si l'on veut faire de la dépense, faites une bordure autour de vôtre

plat, avec des crêtes & ris-de-veau en ragoût, le tout bien dressé & bien dégraissé; & nourrissez vôtre Potage, d'un coulis de Bœuf, carcasses de Perdrix, croûtons de pain & morceau de citron verd, le tout pilé dans le mortier, passé à l'étamine, & assaisonné. Voiez le Coulis de Nantilles, page 214.

On fait un autre Potage aux Nantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile pour ces derniers jours; & principalement pour le Repas en Racines, ou autres jours de Carême, ausquels on en peut faire un plat ou assiette, les passant en ragoût aux fines herbes.

Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.

Aiant retroussé proprement vos Ramereaux, faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets, un paquet d'autres racines, quelques ciboules, & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner vôtre Potage du même boüillon: rangez vos Ramereaux dessus, & garnissez tout le tour, de vos racines.

Arrosez de bon jus & de bon goût, & servez chaudement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat, pour laisser la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux se mettent d'ailleurs en Potage aux Choux, aux Champignons, & autres manieres que l'on voudra.

Potage à la Reine, de Perdrix, Cailles, ou autres Volailles.

Il faut prendre des Perdrix qui soient fraîches ; les faire blanchir, les bien retrousser, & les faire cuire dans de bon boüillon, avec un bouquet de fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite, & tranches de citron. Faites un coulis d'un blanc d'estomac de Poularde ou Chapon rôti, haché & pilé dans le mortier, avec une mie de pain trempée dans du boüillon, & passé par l'étamine proprement. Mettez ce coulis dans une petite marmite, qui soit bien couverte. Que vôtre Potage, qui doit être de croûtes de pain, mittonne avec de bon boüillon clair ; rangez ensuite vos Volailles dessus : arrosez avec de bon jus ; & auparavant que de servir,

ptesſez un jus de citron dans le coulis. Ayez un pain farci pour mettre au milieu de vôtre Potage, & les Volailles autour : verſez vôtre coulis par-deſſus ; & bordez le plat de crêtes de Coq farcies, de ris de veau piquez & rôtis, de quelques autres tranches de ris-de-veau en ragoût, & cus-d'artichaux. Couvrez l'eſtomac de vos Perdrix, ou autres Volailles, de tranches de truffles noires, le tout rangé proprement. Pour le pain farci, il ſera d'un bon hachis de quelques Volailles rôties, quelques morceaux de truffles & champignons, & petites pointes d'aſperges ſelon la ſaiſon.

Vous pouvez faire un petit Potage d'une Perdrix ſeule, ſans pain farci, en obſervant tout le reſte, le plus que la dépenſe & la commodité vous le permettront.

On fait auſſi un Potage de Perdrix farcies, garni de fricandeaux piquez paſſez en ragoût, avec ris-de-veau, champignons, cus d'artichaux, crêtes, truffles, & un jus de citron en ſervant.

Autre Potage blanc à la Reine.

On n'y met point de Volaille ; l'on prend

prehd seulement le blanc d'un Chapon, un morceau de colet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon boüillon : le tout bien pilé dans un mortier, vous le faites mitonner dans une casserole, avec de bon jus & boüillon, qu'il soit de bon goût ; vous le passez par l'étamine, & vous l'étendez sur vôtre Potage quand il est mitonné : On peut le marbrer avec quelque beau jus.

Potages de Cailles farcies, & Perdreaux.

Farcissez vos Cailles au blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs cruds : faites-les cuire avec bon boüillon & un paquet, comme au Potage precedent. Pour le coulis, passez par l'étamine deux cus-d'artichaux cuits, & six jaunes d'œufs, avec le même boüillon des Cailles ; faites-le boüillir doucement sur les cendres chaudes. Dressez vos Cailles sur les croûtes mitonnées, & garnissez de petits cus-d'artichaux : mettez vôtre coulis par-dessus, & jus de champignons & de Mouton en servant. On peut aussi y faire un ragoût de truffles, ou farcir

les Cailles au basilic.

Pour les Perdreaux & Perdrix farcies; aprés les avoir fait cuire avec bon boüillon, vous faites un coulis blanc, où il entre des amandes & citron verd; & vous garnissez de crêtes, champignons, & jus de Mouton & de citron en servant.

Potage sans eau.

Aiez une belle marmite bien étamée; une bonne roüelle ou tranche de Bœuf, de la roüelle de Mouton, de la roüelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retroussé, & les grosses viandes battuës. Rangez-les dans vôtre marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil; & assaisonnez de toute sorte de fines herbes, & peu de sel. Faites une pâte; & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que pourroit respirer vôtre marmite, en sorte qu'il n'y entre, ni n'en sorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puisse entrer: qu'il y ait de l'eau qui boüille avec du foin, afin que l'autre marmite ne se tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi boüillir continuelle-

ment dans l'eau bien ſerrée, environ cinq ou ſix heures. Aprés il faut la découvrir, & paſſer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraiſſer. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner, autant la ſoupe que le pain, avec le même jus; & faites un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, pour mettre par-deſſus. Garniſſez avec des crêtes farcies, ris-de-veau, ou autre choſe ſemblable; le tout dreſſé & ſervi proprement.

Potage de ſanté.

Vous prenez de bon boüillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton, pour empoter vos Chapons, Poulardes, ou autres Volailles propres pour la Soupe de Santé; & vôtre boüillon étant de bon goût, vous en faites mitonner vos croûtes. Aiez dans un autre pot à part, de bonnes herbes, comme oſeille, pourpier, cerfeüil, &c. le tout coupé bien menu: vous en garnirez vôtre Potage avec vos Volailles; ou les paſſerez, pour n'en mettre que le boüillon, & bon jus en ſervant.

On fait un autre petit Potage de Santé tout clair, d'un Poulet & d'un morceau de roüelle de Veau, sans garniture. Vous lui donnez seulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

Potage de Poulets farcis.

Vous les farcissez d'un bon godiveau, entre la peau & la chair : vous pouvez aussi ôter l'estomac ; & étant bien propres & bien blanchis, vous les empotez avec de bon boüillon. Vous pouvez garnir de ris-de-veau & crêtes, comme une Bisque, ou de legumes; & jus & coulis en servant.

Voiez ci-aprés, differentes manieres de Poulets farcis.

Potage de Poulets de grain.

Aprés les avoir farcis d'un bon godiveau bien délicat, où il entre de la crême, vous les empoterez proprement ; & garnirez de pâtes frites, ou de legumes, & jus de citron en servant.

Potage de Poulets farcis aux oignons.

Vous y faites un coulis blanc par-dessus, avec du blanc de Chapon ou de

Veau, & trois ou quatre jaunes d'œufs durs : le tout bien pilé dans un mortier, avec de la mie de pain trempée dans de bon boüillon, vous le paſſez dans une caſſerole ; & l'aiant aſſaiſonné, vous le faites boüillir cinq ou ſix boüillons. Vous le paſſez enſuite par l'étamine, & y ajoûtez un jus de citron ; & vous en arroſez tout vôtre Potage, étant prêt à ſervir.

Le Potage de Pigeons au blanc, garni d'oignons blancs ou de cardes, ſe fait de la même maniere que celui ci-deſſus

Potage de Poulets farcis, garnis de marons.

Faites cuire vos Poulets dans vôtre pot ordinaire, & les marons dans un petit pot à part, aprés les avoir pelez & épluchez de leur ſeconde peau, avec du bon boüillon de bon goût, & qu'ils ne ſoient point rompus. Vous en ferez un cordon autour de vôtre plat & des Poulets, & vous arroſerez avec un bon coulis en mitonnant, & jus de citron en ſervant.

Autre Potage de Poulets farcis.

On fait encore un Potage de Poulets

farcis, avec un coulis verd, & des pointes d'asperges par-dessus, & un cordon de petit lard.

Potage de Poulets & autres, aux Concombres.

Empotez vos Poulets ou Chapons à l'ordinaire avec bon boüillon bien assaisonnez. A l'égard des concombres, vuidez-les; & les aiant fait blanchir à l'eau, farcissez-les d'une bonne farce, & les faites cuire avec boüillon, sel, & un paquet. Passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits, avec jus de poirée & bon boüillon, & faites-le cuire & mitonner à part. Dressez vôtre Potage avec croûtes, vos Poulets au milieu; les concombres farcis pour garnitures, & vôtre coulis par-dessus, avec jus de citron. Observez la même chose pour des Dindonneaux, & autres piéces.

Vous pouvez faire d'autres Potages aux concombres, sans les farcir; mais seulement les passer à la poële avec lard fondu, & les faire cuire & dresser comme ci-dessus.

Potage aux croûtes farcies de blanc de Perdrix.

Vos Perdrix étant cuites à la broche;

prenez-en le blanc & le coupez en dez, & des cus-d'artichaux de même. Vous les passez ensemble, qu'ils soient de bon goût, & vous en farcissez vos croûtes. Vous faites un coulis d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche, que vous pilez dans le mortier, avec les carcasses de vos Perdrix ; & vous passez le tout dans une casserole, l'assaisonnant comme il faut : Vous le passerez ensuite par l'étamine avec de bon jus, & un morceau de citron ; & vous en ferez mitonner vos croûtes. Faites un petit hachis de Mouton que vous poudrerez pardessus, avec un cordon de croûtons autour de vôtre plat.

On fait un autre Potage de croûtes farcies de nantilles, avec un coulis de nantilles, comme aux Pigeons & autres Volailles, comme ci-devant page 382. & il est aisé d'en imiter d'autres sur le pied de ce premier, suivant les viandes que vous aurez ; ou bien, farcir le pain d'un bon ragout.

Autre Potage aux croûtes farcies de jambon.

Vous les farcissez de jambon, de ris-de-veau, blanc de Chapon, mousserons, cus-d'artichaux ; le tout coupé en dez,

& passé en ragoût avec un coulis de Veau. Vous fermerez vos croûtes avec une autre, & les ficelerez proprement pour les faire mitonner, qu'elles ne se rompent point. Etant prêt à servir, dressez-les sur vôtre Potage, & garnissez-en vôtre plat, avec un jus de citron en servant.

Potage de Profitrolle.

Il faut avoir un petit pain rond, de-même que ceux de la Soupe aux croûtes. Vous le farcissez, & faites mitonner avec jus de Veau & bon boüillon : & étant mitonné, vous le dressez sur vos autres croûtes mitonnées, avec un peu de hachis de Perdrix ou de Chapons. Faites un coulis avec les viandes dont vous aurez fait vôtre jus; & l'aiant passé, versez-le sur vôtre Potage. Quand vous servirez, vous pouvez mettre un beau cu-d'artichaut sur vôtre pain, quelques champignons au-dedans ; & garnir avec des fricandeaux, ou ris-de veau.

Potage de Profitrolle, garni de Poupiettes.

Vous passez les poupiettes, dont vous trouverez la maniere en son rang, dans

un plat ou casserole ; & vous faites un coulis d'un morceau de Veau rôti à la broche, battu dans le mortier, bien assaisonné & passé par l'étamine, pour en arroser vos poupiettes. Il faut avoir un ragoût de ris-de-veau, champignons, truffles, mousserons, morilles, crêtes, cus-d'artichaux ; le tout passé au blanc & de bon goût, vous en garnirez vôtre Potage, le pain de Profitrolle au milieu, & un jus de citron en servant.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de six petits pains, & un grand au milieu ; trois farcis avec du jambon, & les trois autres farcis de Chapon : le grand, farci d'un hachis de jambon & de Chapon, avec ris-de-veau, champignons, truffles, mousserons, cus-d'artichaux coupez en dez. Vous garnirez de fricandeaux piquez passez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mousserons, ou champignons, cus-d'artichaux, pointes d'asperges, le tout passé au blanc ; & un jus de citron en servant.

Voiez ci-aprés, pour les Potages de Profitrolle au maigre.

Potage de Chapon ou Poularde, au Ris.

Vous faites cuire vôtre Ris avec de bon boüillon, & vous en garnissez vôtre Chapon ou Poularde, sur vos croûtes mitonnées. Vous mettez par-dessus, un lit de Parmesan râpé, & de pain de canelle; & vous lui faites prendre couleur avec la pêle bien rouge. On peut garnir le tour du plat, de croûtons de pain bien roussis dans le saindoux, & servir avec jus de Mouton & de citron.

Le Potage de Vermicelli se fait de la même maniere.

Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons.

Lardez les Sarcelles de moien lard; & les aiant passées à la poële avec lard fondu, faites-les cuire dans du bon boüillon à l'ordinaire, avec sel, & un paquet. Passez champignons & farine avec le même lard, & les mettez avec les Sarcelles, quand elles seront à demi cuites. Servez, dressé proprement, avec jus de Mouton & de citron, & par tranches.

On a vû les Potages de Champignons farcis, page 185.

Potage aux Truffles.

Il faut faire cuire les Truffles avec bon boüillon & jus dans un petit pot, avec un bouquet, & une liaiſon bien nourrie. Vôtre Potage étant mitonné, & vos Truffles cuites, vous les rangerez deſſus, & jus de citron en ſervant. Vous pouvez mettre un pain de profitrolle au milieu.

Pour les Potages de Faizandeaux, Cailles, & autres Volailles que vous voudrez ſervir aux Truffles; empotez-les à l'odinaire, bien aſſaiſonnées. Coupez vos Truffles par morceaux, & non par tranches; & les aiant paſſez avec un peu de lard, faites-les cuire comme deſſus: & pour brunir le Potage que vous en garnirez, aiez un bon coulis de Bœuf ou de Mouton, & jus de citron en ſervant.

Potage aux Truffles & aux Mouſſerons.

Faites un coulis de Veau ou blanc de Chapon, bien aſſaiſonné & de bon goût; & un pain farci de tout ce que vous voudrez, au milieu de vôtre Potage. Vous paſſerez vos Truffles & Mouſſe-

rons en bon ragoût ; & vous en garnirez le Potage, & un jus de citron en servant.

Potages de Pigeons farcis au roux.

Vous passez des oignons au roux, pour faire le cordon ; & vous faites un coulis brun, d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche, & pilé dans le mortier avec croûtons de pain ; le tout passé dans une casserole & bien assaisonné, & passé ensuite par l'étamine avec un jus de citron, pour en arroser vôtre Potage étant prêt à servir. Enrichissez de champignons, cus-d'artichaux, & autres garnitures.

Potage de Pigeons aux Raves.

Vous les lardez de gros lard, & vous les passez au roux de belle couleur ; vous les mettez cuire avec de bon boüillon doucement, & un bouquet. Vous faites une liaison avec fines herbes, que vous jettez dedans : & aiant fait mitonner vos croûtes avec de bon boüillon, vous garnirez vôtre Potage avec les Raves bien blanches, & cuites proprement ; une partie coupées en dez, & l'autre partie entieres.

On fait un Potage de Pigeons farcis,

au roux de la même maniere ; une liaison en cuisant, & garni de Raves de même.

Potage de Pigeons au blanc.

On peut le garnir de poupiettes, & de membres de Poulets de grain marinez & frits ; un coulis blanc sur vos Pigeons, & un pain au milieu ; ou bien un cordon d'asperges, & pain de profitrolle & jus de citron en servant.

Voiez ci-devant, page 389. pour le Potage blanc de Pigeons aux oignons.

Potage de Parmesan.

On le peut garnir de petits pains de profitrolle chapelez bien proprement, que vous trempez dans du lard fondu, & les poudrez ensuite de Parmesan râpé, pour leur faire prendre couleur au four. Vous preparez vôtre Potage dans un plat, pour mitonner ; & vous faites un lit de Parmesan, un lit de quelque bon hachis de viande, & un lit de pain à canelle. Vous faites cela par deux fois, & lui faites prendre couleur avec la pêle. Garnissez le bord de vôtre Potage, de croûtons bien roux ; & le milieu, de vos pains ; & ris-de-veau dans

les intervales avec des fricandeaux piquez, truffles & crêtes ; & un jus de citron en servant.

Pour un autre Potage de Parmesan, hachez la chair d'un Poulet fort menu, que vous poudrerez sur vos croûtes, & du Parmesan râpé par-dessus. On peut mettre un pain au milieu, garnir de cus-d'artichaux & autres choses ordinaires, ou ne le point garnir, & lui donner belle couleur avec la pêle.

Voiez ci-devant la Casserole au Parmesan, page 180.

Potage de Cailles au blanc-manger.

Vos Cailles étant cuites avec de bon boüillon, sel, & un paquet ; pilez des amandes, que vous passerez par l'étamine au même boüillon ; & faites-le cuire avec un peu de canellé & sucre. Faites le fond de vôtre Potage avec macarons, biscuits & massepains ; & quand vos Cailles seront dressées, mettez vôtre boüillon blanc par-dessus, & garnissez de tranches de citron, & jus & grains de grenade en servant.

Les autres Potages de Cailles sont expliquez ci-devant, soit au sujet d'autres Volailles, ou en particulier.

Potage de Perdrix au boüillon brun.

Lardez vos Perdrix de moien lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu : paſſez-y auſſi un peu de farine, & mettez le tout dans un pot avec bon boüillon, un paquet, & le ſel neceſſaire. Faites le coulis d'un morceau de Bœuf rôti, paſſé avec le même boüillon de Perdrix, & le maintenez chaudement : coupez par morceaux des cus-d'artichaux cuits, & les mettez dans ce coulis, avec tranches de citron & crêtes cuites & paſſées en ragoût. Vôtre Potage étant mitonné, dreſſez vos Perdrix & vos garnitures, jettez le coulis par-deſſus, & tranches & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi en faire un Potage aux Ecrevices, obſervant ce qui a été dit pour le Potage maigre, pag. 242. Vous garnirez de ris-de-veau, foies-gras, fricandeaux, pains de Perdrix, & autres choſes que vous aurez.

On peut voir plus haut, les Potages de Perdrix que l'on veut faire aux Choux, aux Nantilles, & autres legumes.

Potage d'une poitrine de Veau & d'un Chapon, un pain au milieu.

Vous farcissez le pain de blanc de Chapon, Mouton & Perdrix hachez ensemble, avec cus-d'artichaux, ris-de-veau coupez en dez, truffles, crêtes & champignons passez en ragoût, & un coulis de Veau : le pain est ouvert par-dessus, afin qu'on voie le ragoût. Vous le marbrez d'un jus de Veau & de citron ; & aiant dressé vôtre Potage, vous le garnissez de ris-de-veau & crêtes autour, le tout passé au blanc ; & jus de citron en servant.

Potage de Dindons à la chicorée.

Prenez des Dindons, Poulardes, Poulets, ou autres Volailles ; que vous empoterez & ferez cuire à l'ordinaire, avec boüillon, sel & un paquet. Faites blanchir vôtre chicorée dans l'eau, & la mettez cuire avec le reste. Dressez & faites mitonner vôtre Potage : garnissez de la chicorée, & servez au boüillon naturel, avec jus de Mouton & de champignons.

Potage de Poulardes.

Vous en prenez une, que vous coupez par morceaux, & vous les faites mariner au jus de citron ou verjus, avec les autres assaisonnemens. Vous faites une pâte avec du verjus, pour les frire de belle couleur ; ce sera pour en garnir vôtre Potage, autour d'une autre Poularde que vous aurez empotée bien proprement dans de bon boüillon. Vous ferez un coulis avec les os de la Poularde marinée, des croûtons de pain & bon boüillon : vous en arrosez vôtre Potage en mitonnant, & un jus de citron en servant.

Potage à l'Italienne.

C'est une maniere d'Oil, que l'on dresse dans un bassin, aprés y avoir fait une separation en croix avec de la pâte, que l'on fait cuire au four. A l'un des quarrez, on fait une Bisque ; à l'autre, un Potage de petits Pou ets ; au troisiéme un Potage à la Reine en profitrolle, & au quatriéme, un Potage de Perdrix farci ; le tout dans ses boüillons particuliers, & avec differentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

Potage d'Oisons farcis.

Faites une farce avec le foie, le cœur & fines herbes, & une omelette de quatre œufs, que vous battrez ensemble dans un mortier, & l'assaisonnerez de bon goût, pour en farcir vôtre Oison entre la peau & la chair. Vous l'emporterez avec de bon boüillon, & ferez une purée verte pour jetter par-dessus vôtre Potage. Faute de pois nouveaux, prenez-en de vieux, dont vous ferez vôtre coulis verd. Garnissez de laituës farcies.

Potage blanc.

On peut appeller ainsi le Potage à la Reine, que l'on a marqué le second; en voici quelques autres. Prenez des blancs de Poulets ou de Chapons, que vous hacherez bien menu, & les poudrerez sur vôtre Potage mitonné; le marbrant avec jus de Veau bien rous, & jus de citron en servant.

Autrement: pilez la chair d'un Poulet ou du blanc de Chapon, & un morceau de mie de pain bien blanc; passez le tout par l'étamine: & vos croûtes étant mitonnées, mettez ce coulis par-dessus sans garnir.

Potage de Chapon désossé aux Huîtres.

Aprés avoir désossé vos Chapons, conservant les peaux entieres, farcissez-les de la même chair, avec graisse de Bœuf ou moëlle, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs, & les mettez cuire avec bon bouïllon. Passez huîtres, champignons & farine par la poële, & mettez le tout avec les Chapons, quand ils seront presque cuits: dressez & servez proprement, avec jus de citron & de champignons.

Pour les autres Potages de Poissons en gras, voiez ci-aprés celui de Soles.

POTAGES MAIGRES.

Potage de Santé.

Coupez laituës, pourpier, oseille, poirée & autres bonnes herbes, & les mettez sur le feu dans un pot de terre avec du beurre, pour les faire amortir. Mettez-y ensuite de l'eau boüillante, du sel, un bouquet de fines herbes, & un pain ou croûte que vous mettrez au milieu de vôtre Potage. Vous passerez

les herbes, si vous voulez ; ou vous les servirez, & garnirez de petites laituës ; jus de champignons & une cueillerée de purée en servant.

Le Potage sans beurre & la Julienne se rapportent assez à ceci, pour n'être pas besoin d'en parler en particulier.

Potage de Mousserons & Morilles à la crême.

Passez les au bon beurre avec fines herbes ; ils se passent aussi à l'huile, pour d'autres Soupes. Quand vos croûtes seront mitonnées, vous mettrez vôtre crême avec les mousserons, dans la casserole où vous les aurez fait cuire, avec un bouquet ; faites qu'ils soient bien liez. Vous dresserez en même-tems vôtre Potage, un pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en servant. Garnissez le tour de vôtre plat, de mousserons frits en beignets, ou autres choses convenables.

Potage d'Oignons au blanc.

Vous le dressez avec un pain au milieu si vous voulez ; & vous faites un coulis blanc d'amandes, racines de persil &

mie de pain trempée dans du boüillon de purée, le tout passé par l'étamine. Ce même coulis est bon, non-seulement pour les Oignons ; mais aussi aux Cardes, Salsifix, Cheruis, &c.

On fait un autre Potage d'Oignons passez au roux, coupez en dez ; & pour garniture, des Oignons par roüelles frits comme des beignets, ou entiers : Comme aussi un Potage d'Oignons au basilic.

Potage d'Oublons.

Blanchissez-les bien proprement, & les liez par paquets ; & les aiant fait cuire dans de bonne purée ou autre boüillon maigre, vous en garnissez vôtre Potage, avec un pain au milieu.

Potage de Pourpier.

Vous le laissez presque de toute sa longueur quand il est petit, & le faites cuire avec boüillon de purée dans un petit pot, un oignon piqué, une carrotte, quelques panais, & une liaison. Etant cuit, & vos croûtes mitonnées, vous en garnissez vôtre Potage.

Potage de Brocolis.

Vous les épluchez bien, & les jettez dans de l'eau fraîche ; & les aiant fait blanchir, vous les empoterez, y mettrez un petit coulis comme au pourpier, & garnirez des Brocolis.

Potage de Raves.

Ratissez-les bien, & laissez un petit bouquet de verd au bout. Vous les ferez blanchir, & les mettrez cuire avec de bon boüillon, & une petite liaison. Dressez-les comme le pourpier.

Potage aux Concombres.

Faites blanchir vos Concombres, & les mettez cuire dans de bon boüillon de purée, avec un oignon piqué de clou, quelques racines, & de petites herbes. Vous y ferez une liaison comme aux autres en gras, & garnirez de vos Concombres avec capres. Vous pouvez aussi les farcir d'herbes ou de poisson, & garnir de pointes d'asperges selon la saison.

Potage d'Asperges.

Au défaut de pois, vous pouvez

passer des Asperges pilées par l'étamine, avec du boüillon d'herbes, pour faire le coulis verd. Vous passerez d'autres pointes d'Asperges par la poële, avec beurre & fines herbes, & les mettrez mitonner, assaisonnées de sel & muscade : vous en couvrirez vôtre Potage, & vôtre coulis par-dessus, auquel vous ajoûterez de la crême naturelle, ou des jaunes d'œufs, si le tems le permet.

Potage de Laituës farcies.

Voiez ce qui a été dit ci-devant pour les Laituës farcies, page 285. hors qu'ici vous les farcirez d'une bonne farce de poisson, telle qu'on a vû page 249. & si c'est pour des jours de plus grande abstinence, ou faute de poisson, farcissez-les d'une bonne farce de fines herbes, assaisonnée de sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs ou crême. Du reste, faites-les cuire avec purée claire, ou boüillon d'herbes ; & les aiant dressées sur croûtes mitonnées de pareil boüillon, ajoûtez-y un coulis blanc, & jus de champignons en servant ; garni de pain frit, ou autre chose.

Potage marbré.

C'est un Potage de lait d'amandes, auquel on ajoûte des jaunes d'œufs, du sucre, de la canelle & un peu de sel : vous le dresserez sur pain ou biscuits, & vous le marbrez avec jus ou gelée de groseille, jus de poirée cuit au sucre, & fleurs d'oranges. Garnissez de grains de grenade & nompareille.

Potage au Fenoüil.

Vous prenez du Fenoüil que vous hachez bien, & le mettez dans un petit pot ; observant quant au reste, la même chose qu'au Potage qui suit.

Potage d'Epinars.

Vous n'en prenez que le cœur, que vous hachez bien ; & vous les mettez cuire dans un petit pot, avec du boüillon de purée, une carrotte, un oignon picqué de clous, & les autres assaisonnemens. En faisant mittonner vos croûtes, râpez-y du Parmesan ; & dressez vôtre Potage le garnissant de pains à canelle, un au milieu ; ou bien d'oignons, ou de rôties faites.

Potage

Potage de bourgerons de Vigne-vierge.

Otez les plus grandes feüilles, & prenez garde qu'il n'y ait du bois : faites-les blanchir à l'eau boüillante ; & les aiant liez par paquets, mettez-les cuire dans un petit pot, avec une carrotte, panais, racine de persil, oignon piqué, quelques navets en quatre, & une gousse d'ail. Ajoûtez-y en cuisant une petite liaison ; & garnissez vôtre Potage avec les bourgerons, un pain au milieu.

Potage aux petits Pois.

Voiez le Potage aux Pois en gras, page 376. & obsservez la même chose ; hors qu'ici vous passerez vos petits Pois au bon beurre, & vous servirez de bon boüillon. A la purée simple, garnissez de concombres, cus-d'artichaux, pointes d'asperges, & semblables choses.

Potage aux Choux.

Voiez aussi le Potage de Choux gras, page 379. où il y a la maniere de les empoter & faire cuire ; retranchant ici le lard, pour ne se servir que de beurre &

de boüillon maigre, ou purée claire : Garnissez des cœurs, cus d'artichaux & pain frit.

Potage de Citroüilles au lait.

Coupez les Citroüilles en dez bien menus, & les passez à la poële au beurre blanc, avec sel, persil, cerfeuil & fines herbes : mettez les dans un pot de terre, avec lait boüillant, & les dressez sur croûtes mitonnées : Garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en servant.

Potage de Melon.

Il faut le couper comme les Citroüilles, & le passer de même à la poële avec beurre ; faites-le cuire, assaisonné de sel, poivre & un paquet : passez-en par l'étamine avec le même boüillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; & aiant dressé le tout, servez garni de Melon frit, & grains de grenade.

Potage de grains de Muscat.

Faites un bon lait d'amandes, comme vous avez pû voir page 100. & quand vous voudrez dresser vôtre Soupe, mettez-y des grains de Muscat, aiant ôté

les pepins. Au lieu de croûtes ou autre pain, dreſſez vôtre Potage avec macarons ou biſcuits, & garniſſez de Muſcat confit au ſucre ; jus de citron & de groſeilles pour marbrer en ſervant.

Potage de Cardes d'Artichaux.

Il faut faire blanchir & cuire vos Cardes avec eau, beurre, ſel & une croûte de pain. Etant cuites, mettez-les proprement dans du beurre fondu ; il les faut couper fort courtes. Faites mitonner vôtre Potage avec bon boüillon d'herbes : mettez la croûte d'un petit pain entier au milieu, dreſſez vos Cardes en dôme ſur le pain, & râpez du fromage de Parmeſan par-deſſus. Vous y pouvez faire un coulis blanc ; parſemer encore de fromage râpé ; & garnir de capres & tranches de citron.

Potage de Choux blancs & Ciboulettes au lait.

Aprés les avoir fait blanchir dans l'eau, hachez-les, & les paſſez à la poële avec beurre blanc, puis les mettez dans du lait chaud, aſſaiſonnez de ſel, poivre & un paquet : dreſſez ſur

du pain par tranches.

On en fait de-même avec des Cibeulettes bien menuës.

Potage de Cus-d'Artichaux.

Coupez vos Cus-d'Artichaux par la moitié, & les passez à la poële avec beurre roux & farine, ou au beurre blanc : gardez-en un entier pour le milieu du Potage. Mettez-les dans un pot de terre avec purée claire, sel & fines herbes ; & étant cuits, dressez sur croûtes mitonnées ; & servez avec capres & jus de champignons.

Ces Potages sont plus que suffisans pour ce qui concerne les Herbages & Legumes, soit pour le jour du Vendredi Saint, ou pour les autres jour maigres durant l'année : venons à ce qui regarde les Poissons dont nous n'avons point encore parlé.

Potage d'Esturgeon.

Vôtre Esturgeon étant bien nettoié, faites le cuire avec eau, beurre, sel, & un paquet. Etant à demi-cuit, tirez ce boüillon ; & remettez dans vôtre casserole ou terrine, vin blanc, sel, poivre,

clous pilez, verjus, oignons & laurier, avec quoi vous l'acheverez de cuire. Paſſez des champignons & farine à la poële avec beurre, que vous mettrez dans le premier boüillon pour vôtre Potage, avec une cueillerée de purée. Faites-en mitonner des croûtes de pain dans un baſſin rond ou ovale; & dreſſez l'Eſturgeon au-deſſus, l'aiant égouté, Garniſſez d'huîtres, champignons, capres; & ajoûtez-y jus & tranches de citron en ſervant.

Potage de Turbot.

Écaillez le Turbot; & le faites cuire dans un linge avec vin blanc & moitié eau, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous & laurier: faites mitonner vos croûtes avec bon boüillon de poiſſon; & aiant égouté vôtre Turbot, dreſſez-le, & garniſſez de champignons ſur le corps du poiſſon; & les bords du plat, de champignons farcis, laites, huîtres, capres, & jus & tranches de citron.

Potage de Saumon frais.

Il faut écailler le Saumon, le mettre par tronçons, & le faire cuire à demi

comme l'Esturgeon, pour en tirer le beüillon : vous l'assaisonnerez ensuite de sel, fines herbes bien menuës, & purée claire ; & pendant que vous en ferez mitonner vos croûtes, vôtre Saumon achevera de cuire à petit feu, bien assaisonné. Quand il faudra servir, dressez, & garnissez de champignons farcis, laites de Carpes, champignons à l'estoufade, capres, jus & tranches de citron, & jus de champignons.

Potage de Soles.

Pour faire un Potage de Soles, prenez-en qui soient d'une belle qualité & bien fraîches : Il les faut ratisser & bien laver. Si elles sont petites, prenez en deux pour farcir : si elles sont grandes, vous n'en prendrez qu'une, pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez la Sole à farcir, du côté de la tête proprement : il la faut presser au-dessus, pour en pouvoir sortir toute l'arête & la renverser. Il faut prendre un peu de cette chair & de la chair de Carpe, pour en faire une farce, avec ciboule, persil, mie de pain ; & vous la remettrez de la même maniere que quand elle étoit entiere. Vous la farcirez tout d'un tems.

Vous en aurez d'autres pour frire, afin d'en tirer les filets pour garnir vôtre Potage. Il faut avoir un bon ragoût, de même que pour le Potage aux Ecrevices, & auſſi un pareil coulis. Vous ferez mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon de poiſſon; cependant vous frirez vôtre Sole farcie que vous mettrez ſur le Potage quand il ſera mitonné & prêt à ſervir. Vous garnirez des filets des autres Soles frites, de laites de Carpes & cus d'artichaux. Verſez le ragoût tout autour, & laiſſez la Sole découverte, qu'elle paroiſſe d'une belle couleur: le tout ſervi chaudement.

Si ce n'eſt pas en Carême, on peut faire une omelette pour mêler avec la farce; & au lieu de frire les Soles, on les peut auſſi mettre dans une tourtiere frotée de beurre: Vous les panez pour leur faire prendre couleur, & les faites cuire dans le four doucement.

On fait encore un Potage des ſeuls filets de Soles, un pain au milieu, garni d'oignons paſſez au roux: comme auſſi un Potage de filets de Soles au baſilic.

Potage de Soles en gras.

Le boüillon & le jus sont de-même que pour les autres Potages gras. Quant au reste, prenez des Soles, & à quelques-unes, tirez-en les filets cruds, & les piquez proprement, avec quelques ris-de-veau piquez; ce qui servira pour la garniture de vôtre Potage. Pour la Sole farcie au milieu de vôtre Potage; prenez vôtre Sole, ratissez-la, & la troüez du côté de la tête, pour en tirer toute l'arête, & que la peau reste toute entiere. Prenez de la chair de la même Sole, un peu de lard blanchi, quelques morceau de ris-de-veau, truffles & champignons, le tout bien haché. Pour faire une farce delicate, il faut y mettre un peu de mie de pain trempée dans peu de lait, & la lier avec deux jaunes d'œufs: il faut y avoir haché un peu de persil & de la ciboule. Vôtre farce étant faite, il en faut remplir vôtre Sole; & étant prêt à servir, la fariner, la faire frire avec lard, de belle couleur; & du reste de la farce, faire de petites andoüillettes & les frire, les aiant bien farinées & panées, aprés les avoir trempé dans des œufs battus, afin que le

pain s'y tienne. Pour les filets, aprés les avoir piqué, & les ris-de-veau, il faut les farineר un peu, & les frire dans le même lard. Vôtre Potage étant mitonné, garnissez-le de ces filets & ris-de-veau, & de petites andoüillettes : mettez la Sole au milieu du Potage, avec un ragoût de ris-d'agneau & truffles selon la saison; le tout bien garni, & arrosé de bon jus sur le pain du Potage, & servi chaudement.

Une autre fois on peut piquer la Sole du milieu; & pour la pouvoir piquer, aprés l'avoir ratissée, lavée & bien essuiée, il y faut passer la pêle rouge sur le dos legerement, afin que vôtre lardoire puisse passer proprement pour la pouvoir piquer. Etant piquée, vous la pouvez frire comme l'autre Sole; & aussi vous pouvez la mettre dans une tourtiere, avec du lard dessous, & lui faire prendre couleur à la broche, ou au four.

Pour des Entrées; il s'en peut faire de-même que le ragoût ci-devant, garnissant de filets, andoüillettes & autres choses, le tout servi chaudement.

Potage de Tortuës maigre.

Il faut prendre des Tortuës, leur couper la tête & les jambes un jour auparavant, & les mettre tremper dans de l'eau pour ôter le sang. Ensuite il faut prendre une petite marmite, à proportion des Tortuës, & les mettre cuire avec de l'eau, un peu de sel, du bon beurre, un peu de persil, une ciboule piquée de clous de girofle, un peu de fines herbes, & faire bien cuire le tout. Si vous voulez que vôtre boüillon soit meilleur, ajoûtez-y quelques arêtes de Carpes ou autre poisson dont vous aurez tiré la chair pour faire des farces. Le tout étant bien cuit, tirez les Tortuës, & passez le boüillon, qui servira pour le Potage & pour le ragoût. Il faut ôter la coquille de dessus vos Tortuës, & ôter proprement la peau : aprés il faut prendre la chair de vos Tortues, & qu'elles ne soient pas trop cuites. Prenez garde de l'amer. Gardez la coquille de dessus, pour y faire une pâte claire pour la faire frire, comme si c'étoit une marinade en pâte : elle servira pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez de la chair de Tortuë, & la

paſſez proprement dans une caſſerole avec un peu de beurre, un peu de ciboule, de perſil; & moüillez le ragoût du même boüillon. Enſuite vous y mettrez vos laites, truffles & champignons, & autres garnitures, ſi vous en avez, avec un petit coulis d'Ecrevice ou autre poiſſon. Faites mitonner vos croûtes. Aiez auſſi des filets de poiſſon frits, qui ſoient bien propres, pour garnir le Potage. De plus, il faut avoir un petit coulis blanc de chair de Brochet pour arroſer le Potage, afin qu'il ſe trouve marbré avec le ragoût; qu'il y entre auſſi du coulis d'Ecrevices. Dreſſez proprement vôtre Potage, le ragoût par-deſſus, les filets autour: marbrez des deux coulis, & mettez au milieu de vôtre Potage la coquille que vous aurez frite.

Potage de Tortuës en gras.

Pour le Potage de Tortuës en gras; on les fait cuire comme ci deſſus, pour en tirer la chair, que l'on paſſe avec du lard & fines herbes. On fait un coulis avec un morceau de Veau rôti à la broche bien riſſolé, que vous pilez dans un mortier avec du blanc de Chapon ou de

Poulets, & cinq ou six amandes, un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon. Vous faites boüillir le tout dans une casserole, & l'assaisonnez de bon goût; & le passez ensuite par l'étamine, avec un morceau de citron verd: ce coulis sera pour bien nourrir vôtre Potage en mitonnant. Vous le garnirez de ris-de-veau coupez en laites, culs-d'artichaux, poupiettes piquées passées au roux à part; & au milieu, vos coquilles frites de belle couleur, & jus de citron en servant.

Potage aux croûtes farcies de Vives & Perches au blanc.

Vous faites cuire vos Vives ou vos Perches, à l'eau & au sel; vous en ôtez la peau, & prenez la chair, que vous hachez bien menu. Il faut avoir une douzaine d'amandes avec de la chair de vos Vives, & en faire un coulis; les pilant avec trois ou quatre jaunes d'œufs, si le tems le permet. Vous passez vôtre hachis au bon beurre & fines herbes, & vous vous en servez pour poudrer vos croûtes mitonnées; & jus de citron en servant.

Potage aux croûtes farcies de Soles.

Il faut faire le hachis comme celui cidessus, aiant fait frire vos Soles, avec nantilles passées dans le coulis ; ou bien un coulis verd avec des pointes d'asperges.

Potage aux croûtes farcies de Brochet.

Vous le faites comme les precedens avec un coulis verd & des pointes d'asperges dans la saison, ou bien un coulis blanc.

Potage de Perches au blanc.

Prenez vos Perches ; & les aiant bien lavées, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, clou, oignon, thim, poivre. Etant cuites, épluchez-les bien proprement : vous en prendrez une pour faire un coulis, avec un peu d'amandes pilées & quelques jaunes d'œufs, suivant le tems ; pilant le tout dans un mortier, bien assaisonné, & passé ensuite par l'étamine. Vous mettrez d'un hachis de Carpes sur vos croûtes, & le coulis par-dessus ; & garnirez de pain frit.

Potage de Grenoüilles.

Vous prenez vos Grenoüilles, dont vous coupez les jambes, & décharnez les os des cuisses & les rompez. Vous reservez les plus grosses pour frire. Vous les faites mariner avec verjus, sel, poivre; & les aiant passées dans une pâte claire, vous les faites frire d'une belle couleur, pour en faire un cordon autour de vôtre Potage. Les autres, vous les passez en ragoût, avec laites, champignons & autres garnitures, le tout au blanc: vous en garnissez vôtre Potage mitonné; un coulis par-dessus, & un jus de citron.

Potage de Profitrolles.

Faites un hachis de Carpes, que vous passerez au beurre avec fines herbes, un morceau de citron verd & bouïllon. Vous le ferez cuire & l'assaisonnerez, qu'il soit de bon goût. Coupez du Brochet ou des Vives en fricandeaux, que vous ferez mariner avec verjus, oignon, sel, poivre, & les aiant farinez, vous les ferez frire de belle couleur: ce sera pour garnir vôtre Potage. Vous met-

trez vôtre hachis par dessus vôtre pain mitonné, le pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en servant.

Potage de Profitrolle de Tortuës.

Vous le pouvez garnir d'Ecrevices, & coquilles frites par intervales. Faites un coulis roux, comme aux Ecrevices : passez vos Tortuës en fricandeaux, comme des Poulets au coulis blanc, & un morceau de citron verd. En mitonnant vos croûtes, mettez pardessus quelque hachis de poisson, & laites passées au roux avec fines herbes. Vous dressez ensuite vos Tortuës, un pain au milieu, & jus de citron.

Potage à la Roiale.

Il faut avoir de la chair d'Anguille & autant de champignons, que vous passerez à la poële avec beurre blanc : hachez le tout ensemble, & le mettez dans un pot avec bon boüillon de poisson, assaisonné de sel & un bouquet. Vous ferez mitonner vos croûtes du même boüillon de poisson : vous les couvrirez de vôtre chair hachée pardessus ; & garnirez de laites de Carpes,

foïes de Brochet, champignons farcis; & tranches & jus de citron & de champignons en servant, avec capres.

Potage d'Huîtres.

Passez les Huîtres par la poële avec beurre roux, & gardez leur eau, comme on l'a déja dit ailleurs; passez en même-tems avec vos Huîtres, des champignons par morceaux, & un peu de farine; & mettez cuire le tout avec purée claire, sel, & un morceau de citron verd. Faites mitonner vôtre pain avec bon boüillon de poisson; & aiant dressé vos Huîtres & vos champignons, garnissez de capres & tranches de citron; & servez, aprés avoir mis l'eau de vos Huîtres dans vôtre Potage, avec jus de champignon & de citron.

Potage de Tanches farcies, au boüillon brun.

Il les faut limonner dans l'eau chaude, & ôter la peau entiere, comme vous pourriez faire aux Soles. Faites farce avec la chair, champignons, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre & muscade; & étant farcies comme si elles étoient

étoient entieres, mettez-les cuire avec purée claire, ou autre boüillon, & beurre. Passez champignons par la poële, avec beurre & farine; & faites-les cuire dans d'autre boüillon ou eau, assaisonnez de sel, clous & un paquet. Ce boüillon vous servira pour faire mitonner vos croûtes, sur lesquelles vous dresserez vos Tanches, garnies de champignons, capres, laites de Carpes, & jus & tranches de citron en servant.

Les Cancres farcis, & autres semblables poissons, se peuvent servir en pareil Potage.

POT-POURRI.

Cette maniere est propre à plusieurs choses, comme Canards, Dindons, Levreaux, & autres piéces. On les larde de gros lard, & on les passe à la poële avec lard fondu, pour les colorer: ensuite on les fait cuire avec boüillon, vin blanc, un paquet, sel & poivre. Etant à demi cuits, passez des champignons dans le même lard, & un peu de farine; & mettez le tout ensemble, avec jus ou coulis d'artichaux, andoüillettes, ris-de-veau, huîtres, si vous voulez, &

concombres marinez suivant le tems. Servez avec jus de Mouton & de citron, dressé proprement & chaudement pour entrée.

Poulardes.

Nous avons marqué ci-devant une maniere d'Entrée de Poulardes, sçavoir aux Olives, que l'on peut pratiquer à l'égard d'autres Volailles, En voici de particulieres, qui ne sont pas moins curieuses, ni moins delicates.

Poulardes à l'Angloise.

L'on y fait une farce composée de capres, du lard, de la têtine de Veau, un peu de moëlle, des truffles, des champignons, des cus-d'artichaux, des ris-de-veau, un peu d'ail; le tout haché, blanchi & assaisonné. On en farcit les Poulardes dans le corps; & les aiant bien ficelées, avec une bonne barde de lard sur l'estomac, vous les envelopez dans du papier, & les faites rôtir. Vous les servez chaudement, avec une petite sausse composée de truffles hachées, champignons, anchois, un peu de capres, & du jus de Veau; le tout haché, détrempé & cuit. On y met aussi un

peu de coulis ; & en servant, on y presse le jus d'une orange.

Poulardes à la crême, farcies sur l'arête.

Il faut prendre les Poulardes & les faire rôtir. Etant rôties, tirez l'estomac ; prenez-en la chair, & la hachez bien proprement, avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffles, de la ciboule & du persil, une mie de pain trempée dans de la crême, qui ait un peu mitonné sur le feu : le tout étant bien haché, mettez-y quelques jaunes d'œufs. Ensuite il faut farcir avec cela vos Poulardes sur l'arête, les ranger dans un plat ou tourtiere, les paner dessus proprement, y aiant passé du blanc foüetté des œufs dont vous avez pris le jaune, & leur faire prendre couleur dans le four. Si vous avez trop de cette farce, & que vous aiez quelques cuisses ou aîles de Poulets & Poulardes, vous les pouvez farcir avec la même farce ; ce sera pour garnir vôtre plat : & si vous voulez, vous pouvez faire à ces Poulardes un petit ragoût de champignons & foies passez à la crême, que vous mettrez dessous.

Poulardes à la Sainte-Menehout.

Prenez des Poulardes, retroussez-les pour boüillir, & les fendez par derriere : élargissez-les sur la table, cassez les os, & ôtez ceux des cuisses. Il faut avoir une casserole avec du bon lard, & les passer proprement ; que la casserole soit large, & qu'il y ait beaucoup de lard, avec un peu de persil, de la ciboule, & les autres assaisonnemens. Aprés les avoir passées, laissez-les dans la même casserole : couvrez-les de quelques bardes de lard dessus ; & les mettez à la braise, feu dessus & dessous, prenant garde qu'il ne soit pas trop ardent. Il faut y avoir aussi mis quelques tranches d'oignons. Etant cuites, tirez-les, & les panez proprement ; mettez-les au four pour prendre couleur, & servez chaudement, avec une ramolade dessous, si vous voulez.

Autre Entrée de Poulardes en filets.

Il faut faire rôtir les Poulardes ; ensuite en tirer les filets & toute la chair bien proprement. Otez la graisse, & rangez les dans le fond du plat. Il y

faut faire cette sausse : Hachez du persil, un peu de ciboule, de capres, d'ail; & mettez le tout dans une casserole, avec un peu d'huile & de vinaigre, bien assaisonné. Délaiez tout cela bien ensemble, & pressez-y un jus de citron: il ne faut pas mettre la sausse sur le feu. Aprés qu'elle est bien délaiée, versez la dans un plat où sont vos filets de Poulardes, & servez froid.

Poularde accompagnée.

Prenez une bonne Poularde, ou Chapon, ou autre chose approchant, comme Faizan ou Becasse. Vous les fendez par-dessus le dos, & vous en ôtez tout ce que vous pouvez d'os en dedans. Faites une farce pour les farcir, avec des viandes delicates; comme Pigeonneaux, petits Poulets, Becassines, Mauviettes, & un petit ragoût mêlé & passé ensemble, bien assaisonné. Vous les recousez proprement, aprés les avoir farcies; & vous les faites cuire doucement à la braise dans une marmite bien bouchée, avec des bardes de lard, tranches de bœuf, un morceau de citron verd, un bouquet, & autres épices. Etant cuites, vous les dressez sur le dos, &

jettez par-dessus un ragoût de champignons, ris-de-veau, truffles, cus-d'artichaux, le tout de bon goût : vous garnirez de Pigeons marinez, ou autre chose convenable.

Poulardes sausse au jambon, & autrement.

Etant cuites à la broche, faites-y une sausse au jambon, avec capres & une petite liaison, & jus de citron en servant. D'autres fois, passez-les en ragoût avec truffles : ou bien mettez-les à la braise, à la Saingaraz, ou au coulis d'Ecrevice, comme beaucoup d'autres choses.

POULETS.

Nous voici encore à un article qui fournit abondamment dequoi faire un grand nombre d'Entrées differentes : commençons par les principales.

Poulets au jambon.

Prenez des Poulets ; vuidez & retroussez-les, & ne les faites pas blanchir. Coupez des tranches de jambon pour chaque Poulet ; battez-les un peu,

& les assaisonnez de persil, & ciboule hachée. Avec les doigts détachez la peau dessus l'estomac de vos Poulets, pour y pouvoir faire entrer cette tranche de jambon, entre la chair & la peau; surtout que celle-ci soit entiere. Blanchissez-les à l'air du feu; mettez une bonne barde, & faites les rôtir: Etant cuits, levez la barde; faites une bonne sausse au jambon par-dessus, & servez chaudement.

Poulets farcis aux Huîtres.

Il faut avoir de bons Poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir; & faire une petite farce, pour les farcir entre la peau & la chair. Il y faut des huîtres, un peu de ris de veau, des champignons, des truffles, du persil & de la ciboule hachez; le tout passé proprement dans une casserole, avec un peu de farine, une petite goute de jus passé, & bien assaisonné. Il faut farcir les Poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtez, & les faire rôtir, une barde sur l'estomac. Etant cuits, dressez les dans le plat; faites-y un petit coulis de champignons, & servez chaudement.

Poulets à la Mazarine.

Coupez vos Poulets de-même que si c'étoit pour faire une fricassée blanche ; & les mettez à la braise, comme les Pigeons grillez ou frits, ci-devant pag. 370. avec toute sorte de fines herbes. Le tout étant bien cuit, on les pane proprement, & on les fait griller. Ils vous peuvent servir pour garnir, ou pour plats. On ne les frit pas ordinairement, comme on peut faire les Pigeons. Le tout se sert chaudement, pour Entrée. Plusieurs appellent ces Poulets, Pigeons & autres Volailles qu'on accommode de la sorte, des *Piéces à la Sainte Menehout.* Il faut sur-tout, que le pain dont on les pane soit fin & blanc, afin qu'il ait belle couleur quand le tout est grillé.

Entrée de Poulets, coulis aux Ecrevices.

Il faut prendre des Poulets qui soient bien gras ; les bien retrousser, & les faire rôtir. Si vous les voulez mettre à la braise, il les faut larder à gros lard & jambon, selon que l'on jugera à propos. Etant cuits, d'une maniere ou d'autre,

d'autre, il faut avoir un bon ragoût, composé de toute sorte de garniture, bien passé & bien assaisonné; sçavoir, ris-de-veau, truffles, pointes d'asperges & cus d'artichaux selon la saison. Aprés que vôtre ragoût sera cuit, il y faut mettre les Poulets, qui doivent avoir l'estomac un peu battu, afin qu'ils tirent le goût de la sausse. Prenez des Ecrevices; pilez bien toutes les jambes, mais point de cuisses ni de queuës, parce que le coulis n'en seroit pas bien roux. Aiant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez-le avec du jus, ou même les seules jambes, afin qu'il soit plus roux. Pour lier le ragoût, aiez un coulis de pain, & quand tout sera cuit, vous y mettrez le coulis d'Ecrevices. Vous pouvez aussi y mettre quelques queuës d'Ecrevices; & si vous voulez, vous y hacherez un anchois: le tout bien dégraisse, & servi chaudement.

Poulets à la brochette.

Prenez des Poulets, & les coupez de-même que si c'étoit pour une fricassée blanche. Il faut avoir une casserole, y mettre un peu de lard, & le passer avec un peu de farine & les Poulets. Etant

bien passez & assaisonnez, moüillez avec de bon jus, & faites cuire vos Poulets. On y hache quelques champignons & truffles : on y met aussi un verre de bon vin de Champagne, un peu de capres & d'anchois hachez. En cas que la sausse ne soit pas assez liée, on y met un peu de bon coulis. Etant bien cuit & bien dégraissé, dressez proprement le tout dans un plat, la sausse dessus ; vous garnirez avec des cotelettes, ou autre chose que vous voudrez. Servez chaudement.

Poulets farcis, coulis de Champignons.

Il faut prendre les Poulets & les bien retrousser, qu'ils ne soient pas blanchis. Pour faire la farce, prenez du lard crud, de la moëlle, des ris-de-veau hachez, des truffles hachées, du persil & de la ciboule, toute sorte de fines herbes, des foies gras & des champignons : hachez & pilez le tout ensemble, qu'il soit bien assaisonné. Cette même farce peut servir pour le Pâté de Perdrix, & à toute sorte de Volaille farcie, à la braise ou rôtie. Liez la sausse avec deux jaunes d'œufs : Faites rôtir vos Poulets farcis, bien ficelez & couverts

de papier, & preparez sur la fin vôtre coulis de champignons. Il doit y entrer un peu de jambon, des capres, des truffles & un anchois. Dressez vos Poulets, le coulis par-dessus; & garnissez de pain blanc.

On farcit encore des Poulets sur l'estomac, aprés en avoir tiré la chair que vous y emploiez; & vous les servez, panez & cuits au four, de belle couleur.

Poulets à la Civette.

Prenez des Poulets bien gras, & les retrousſez bien pour les faire rôtir: blanchissez-les sur la braise, & leur coupez les jambes. Etant blanchis, mettez-les tremper dans du bon lard, environ trois ou quatre heures, avec quelques tranches de ciboules, & assaisonné de toutes sortes de fines épices & un peu de sel: aprés il les faut faire rôtir, & les arroser du même lard. Etant rôtis, vous y faites un bon ragoût, ou du coulis de champignons, ou une bonne poivrade, le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de-même à plusieurs Volailles, de-même que pour les Poulardes à la Sainte-Menehout.

Poulets à l'ail.

Il faut prendre des Poulets, & les piquer à lard par rangées : ensuite les faire rôtir, les aiant auparavant piquez de petites pointes d'ail. Etant cuits faites-y une bonne poivrade, ou du bon coulis de champignons, ou un ragoût de truffles ; qu'il y entre une pointe d'ail : & auparavant que de servir, pressez dans la même sausse deux jus d'orange.

Poulets en fricassée.

On fait des fricassées de Poulets au blanc & au roux. Pour le dernier, vous écorchez les membres de vos Poulets, & les passez à la poële avec lard fondu : ensuite vous les mettez cuire avec un peu de beurre, boüillon ou eau, & un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cerfeüil bien menu, ciboulettes entieres que vous retirerez ; & vous y ferez une liaison du même roux où vous les aurez passez, avec un peu de farine. Vous y pouvez mettre des ris-de-veau, champignons, cus-d'artichaux & autres garnitures. Garnissez de fricandeaux & poupiettes a la broche, ou

tranches de citron ; & servez avec jus de mouton & de citron.

La fricassée de Poulets au blanc, se blanchit d'une bonne liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, avec verjus ou citron. On la peut garnir de Poulets marinez, pain frit & persil dans les intervales.

Et pour la fricassée de Poulets à la crême ; aprés qu'ils sont cuits comme ci-dessus, on ôte un peu de la graisse, & l'on y met de la crême en servant.

Entrée de Poulets à la Gibellote.

Vous prenez vos Poulets, & vous les coupez comme pour mettre en fricassée : vous les rangez dans une casserole, & les assaisonnez comme une étuvée de Carpes. Vous y mettez champignons & autres garnitures, & un morceau de citron ; & jus en servant.

Autre Entrée.

On fait une autre Entrée de Poulets piquez sur les membres, cuits à la broche : & quand ils sont cuits, vous les retirez dans un plat ; vous coupez les jointures & les cuisses, & vous jettez

dessus un ragoût de champignons, cus-d'artichaux, mousserons, ris-de-veau, foies-gras & capres.

Poulets à la braise.

Vous prenez vos Poulets, & les fendez sur le dos jusques au croupion, & vous les assaisonnez de sel, poivre, ciboule, persil haché bien menu, coriandre : vous les mettez entre de bonnes bardes de lard, l'estomac en-dessous ; & vous les faites chaufer, auparavant que de les enterrer entre deux braises, feu dessus & dessous. Vous y pouvez mettre un peu de jambon, un morceau de citron, & un bouquet de fines herbes. Vous hachez le jambon crud bien menu, & le poudrez parmi vos Poulets ; & étant prêt à servir, mettez le jus qui en sort par-dessus, & jus de citron en servant. On peut aussi farcir ces Poulets qu'on met à la braise.

Entrée de Poulets désossez.

Vous les farcissez d'un bon godiveau, & les passez au roux ; & vous y faites un ragoût de ris-de-veau, truffles, champignons & artichaux coupez par petits

morceaux; le tout bien assaisonné, & garni de marinades ou autre chose convenable, & jus en servant.

Poulets en filets, pour Hors-d'œuvres.

On les met au blanc ou au roux, & l'on y fait une liaison avec de la mie de pain passée dans du lard, avec fines herbes & boüillon, & jus de citron; & passez le tout par l'étamine, avec un peu de jus.

Poulets sauce de Becasse.

On les passe au roux brun, avec une petite liaison ou coulis de Becasse. Vous y mettrez un anchois haché bien menu, avec une rocambole & jus de citron, & une goute de vin; & on les sert aussi pour Hors-d'œuvres d'Entrées, de-même que les suivans.

Poulets au jus.

Vous les servez sans être panez, ni piquez: seulement un peu de sel menu par-dessus: Vous les pouvez garnir de petits croûtons de pain.

Poulets à la sauße de Brochet.

Passez-les au brun, comme en fricassée, & mettez-y un anchois bien haché, avec une échalote, un peu de capres, un filet de vinaigre ; poivre blanc & jus de citron en servant.

Poulets mignons.

Aprés avoir farci vos Poulets, vous les piquez bien proprement, & vous les envelopez d'une bonne barde de lard & une feüille de papier ; & vous les faites cuire à la broche, & les servez avec un bon dégoût.

Poulets d'autres manieres.

On sert encore des Poulets gras aux Truffles ; d'autres, à la Tartre ; & d'autres, à la Polacre, avec une ramolade : & il y a d'ailleurs les Marinades de Poulets, comme on a vû pag. 299. les Poulets en Civet, pag. 194. les Pâtez & Potages de Poulets qui ont aussi été expliquez ci-devant ; & les Tourtes de Poulets, par où nous allons finir cet article.

Tourte de Poulets.

Il faut prendre les Poulets, & les couper comme pour faire une fricaſſée blanche. Paſſez-les avec toute ſorte de bonnes garnitures, & formez-en vôtre Toute, comme on a vû celle des Pigeons, pag. 372. On y mettra un bon coulis auparavant que de ſervir, le tout bien dégraiſſé.

Quand c'eſt la ſaiſon des jeunes Poulets, il faut les bien éplucher & retrouſſer, comme ſi c'étoit pour boüillir, & ne les pas blanchir. Il faut tirer l'eſtomac par le côté du goſier, & auſſi tous les os, ſi vous voulez; aïant ſoin que la peau reſte entiere. Prenez la chair avec quelques morceaux de Veau, & hachez-les enſemble, avec un peu de lard, moëlle, truffles, champignons, perſil & ciboule; le tout bien aſſaiſonné, & lié d'un ou deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans la peau des Poulets, afin qu'ils ſoient comme entiers; & les faites un peu blanchir à l'eau. Mettez-les enſuite en pâte, avec toute ſorte de bonnes garnitures. Cette pâte ſe peut faire bien fine, avec bon beurre, farine, ſel, & deux ou trois jaunes

d'œufs. Plusieurs appellent cette sorte de Tourte, une *Tourte à la Parisienne*. Pour ce qui est du coulis, on le fera suivant sa commodité. Etant prêt à servir, dégraissez bien vôtre Tourte, & servez chaudement, garni de sa croûte.

POUPETON.

En parlant de la maniere de faire le godiveau d'un Poupeton, page 267. on a vû aussi ce qu'il y avoit à observer à l'égard de tout le reste, pour des Poupetons farcis de Pigeonneaux, ou autres piéces. Voici pour les diversifier, quand c'est la saison des petits pois.

Formez vôtre Poupeton à l'ordinaire; & avant que de le couvrir de sa farce, mettez y deux ou trois poignées de pois passez, & fermez le tout avec vôtre godiveau. On le cuit à la braise; aprés quoi il faut le découvrir, & le mettre dans son plat. Vous y pouvez encore mettre quelques cueillerées de pois par-dessus; & servez chaudement.

Poupeton en maigre.

Prenez de la chair de Carpes & de

Brochet, dont vous ferez un bon godiveau bien assaisonné, avec mie de pain ou farine, aiant haché le tout ensemble. Vous y pouvez ajoûter quelque œuf, si ce n'est pas en Carême, & en former un Poupeton comme les precedens. Vous mettrez au milieu, des Soles en filets, ou autres, que vous passerez au bon beurre, avec toute sorte de bonnes garnitures. Au milieu, il y faut un beau cul-d'artichaut; aprés, vôtre ragoût & vos filets de poissons; & vous achevez ensuite de remplir, avec la sausse de vôtre ragoût. Vous couvrez le tout de vôtre farce ou godiveau, & le faites cuire doucement à la braise. Etant cuit, renversez-le sens dessus dessous; & servez avec jus de citron.

Poupiettes.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la grosseur dont vous souhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes; & les aiant bien battuës, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, où il peut en-

trer une pointe d'ail : Vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos ; & vous les roulerez ferme. Etant roulées, aiez une brochette de fer, & les embrochez en travers ; & faites-les rôtir, envelopées de papier. Quand elles seront presque rôties, ôtez le papier ; panez-les proprement, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de plat, ou pour hors-d'œuvres : ou pour garnir. On en accommode aussi en ragoût comme des Fricandeaux, avec un morceau de citron en cuisant, & jus en servant.

Vous faites aussi des Poupiettes piquées, & passées au roux avec quelques morceaux de truffles & morilles, & bon jus, ou un peu de coulis, pour les bien nourrir ; avec jus de citron en servant.

R.

Ramequins.

POur faire des Ramequins au fromage, on fait une farce de-même qu'on verra ci-aprés pour les Talmouses : il n'y a qu'à y piler un peu de persil de-plus ; & y ajoûter, si l'on veut,

de la levûre de biere, pour les faire mieux enfler. Pour former les Rame-quins, il faut trancher de la mie de pain en petits carrez, avec la pointe du coûteau, & à chaque tranche de pain, vous mettez un peu de vôtre farce deſſus. Il faut avoir quelque œuf foüetté, où vous tremperez vôtre coûteau, afin que la farce ne s'y attache pas. Vos Ramequins ſeront formez d'une hauteur ronde, ou carrée. Vous les ferez cuire dans une tourtiere, aiant mis un peu de beurre au-deſſous: prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur. Ils vous ſerviront pour garnir des Pois à la crême, & toute autre choſe que vous jugerez à propos, & même pour hors-d'œuvres d'Entremets.

On peut auſſi prendre un morceau de fromage affiné, un morceau de beurre, deux pincées de farine & trois jaunes d'œufs, un peu de poivre & du jus de citron: le tout bien pilé enſemble, vous l'étendez ſur une aſſiette; & vous le faites cuire ſous le couvercle d'une tourtiere, feu deſſus, prenant garde qu'il ne brûle.

Ris-de-Veau.

Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau

dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a assez pû voir ; on en fait encore divers plats ou hors-d'œuvres, pour Entrée & Entremets, dont voici l'un des plus considerables.

Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine.

Il faut avoir de bons Ris-de-Veau, les faire un peu blanchir, & les piquer d'un peu de jambon cuit. Faites une farce délicate & un peu liée ; & avec la pointe du coûteau, faites un trou à vos Ris-de-Veau par le côté, qui ne passe pas de part en part : il faut les farcir par là proprement, & les mettre à la braise à petit feu. Etant cuits, faites un bon ragoût, composé de champignons, truffles, artichaux & mousserons. Le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce, & un peu de coulis de Poulet, afin que la sausse ne soit point noire. Dégraissez bien vos Ris-de-Veau, les aiant tirez ; & mettez-les ensuite dans le ragoût, où vous les laisserez cuire encore un peu. Dressez ensuite le tout dans son plat ; pressez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Les autres manieres sont, de piquer

les Ris-de-Veau de menu lard ; & étant cuits à la broche, les servir avec un ragoût ou sausse par-dessus : ou bien de les frire, les aiant marinez, coupez par tranches & farinez, pour les servir avec persil frit & jus de citron : ou enfin, d'en faire differens ragoûts, tantôt au blanc, tantôt avec des champignons & morilles, & tantôt aux truffles ; le tout servi pour Entremets.

Rissoles.

Les Rissoles sont encore une piéce d'Entremets. Pour les rendre plus délicates, on les fait avec du blanc de Chapon ; du reste, on les assaisonne & on les forme à peu prés comme on a vû pour les Boüillans, page 151. & on les frit en grande friture, de belle couleur.

Il s'en peut faire en maigre, d'une bonne farce de poisson bien délicate ; & même, de moullerons & épinars, pour le Repas en Racines. Pour les moullerons, on les fait cuire auparavant avec beurre, fines herbes & épices, un jus de citron & un peu de farine frite ; aprés quoi on en forme des Rissoles : Et à celles d'épinars ; étant cuits, vous les

hachez menu, & vous les assaisonnez de sel, canelle, sucre, écorce de citron pilée ou râpée; & servez ces Rissoles cuites au four, avec sucre & eau de senteur.

Rôties.

On en peut servir en gras & en maigre, & c'est une chose assez commune. En gras, on en fait de rognons de Veau cuits, hachez bien menu, avec cerfeüil, sel, canelle, un jaune d'œuf, & sucre. On met cela sur des Rôties de pain; & pour les servir, on les poudre encore de pain, ou bien on les glace proprement.

Pour celles de Becasses; hachez aussi la chair & le dedans des Becasses fort menu, hors le jusier: assaisonnez de sel, poivre blanc, & lard fondu; & aiant mêlé le tout ensemble, faites vos Rôties, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere. Vous servirez sans sucre, & seulement avec du jus de mouton & d'orange, où vous aurez passé une échalote.

On fait encore de semblables Rôties avec des foies-gras passez à la poële, avec lard pilé, trois ou quatre champignons,

gnons, fines herbes, & assaisonnement ci-dessus.

En maigre, on en fait au beurre, à l'huile d'olive, & à l'hipocras; ce qui ne merite pas de nous arrêter plus long-tems, n'y aiant rien que de tres-facile & tres-connu.

Rôti.

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait rien que de facile dans ce qui regarde le Rôti, nous avons crû qu'il ne faloit pas laisser d'en dire quelque chose: non pas pour marquer le degré de cuisson necessaire, ou le tems qu'il faut à chaque piéce pour être rôtie bien à propos, parce qu'on en juge assez à l'œil, & suivant la grosseur & la solidité des viandes: mais bien pour expliquer la maniere de les apprêter avant que de les mettre à la broche; & les sausses qui leur conviennent le mieux. Par exemple:

Vuidez les Cailles & Cailleteaux, & les mangez bardez, avec poivre; ou piquez, à l'orange.

Les Faizans & Faizandeaux se doivent plumer a sec, & vuider: on les pique de menu lard, & on les mange au

verjus, sel & poivre ; ou à l'orange.

Piquez & mangez de-même les Perdrix & Perdreaux, aussi-bien que les Gelinottes.

Les Becasses & Becassines ne se vuident point ; on les pique bien menu : & étant rôties, on y fait une sausse avec orange, sel, poivre blanc, & une ciboulette.

Les Pluviers s'apprêtent & se mangent de-même.

Arrosez les Poulets d'Inde & Dindonneaux en rôtissant, avec un filet de vinaigre, ciboules, un peu de sel, & poivre blanc.

Servez les Ramiers & Ramereaux avec verjus de grain, ou orange ; ou bien au vinaigre rosat, avec sel, & poivre blanc.

Les Tourterelles se mangent de-même : il les faut vuider, & piquer de menu lard, comme ceux-là ; aussi-bien que les Bizets, qui sont une espece de Pigeons.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oiseaux de Riviere, se doivent vuider, & être mis à la broche sans larder. Etant à demi cuits, on les flambe avec du lard ; & on les mange tout sanglans, avec sel, poivre blanc, jus d'orange ;

ou poivrade naturelle. Pour ce qui eſt des Canards de pailler, on y peut mettre quelques rangées de lard, & les faire cuire un peu plus que les autres.

Les Oies ſauvages & privées ſe vuident ; & ſi elles ſont graſſes on ne les larde point. Flambez-les de lard, & les mangez à la poivrade ; ou au ſel & à l'orange.

Vuidez & bardez les Oiſons ; & faites farce avec les foies, lard, herbes hachées, ciboulettes, ſel, poivre, muſcade ; jus de Mouton & de citron en ſervant : ou les mangez au verjus de grain ou vinaigre, avec poivre & ſel.

On flambe les Grives, & on les poudre de pain & ſel, pour les manger avec verjus & poivre, aiant frotté le plat d'une échalote ; & un peu de jus d'orange.

Les Alloüettes ſe mangent de-même, hors qu'on peut mettre un peu de ſauge dans la ſauſſe.

Les Chapons gras ſe doivent vuider & barder : on met dans le corps un oignon piqué de clous, avec ſel & poivre blanc. Etant cuits, ôtez la barde, panez-les, & les mangez avec creſſon amorti dans

le vinaigre & sel : ou bien avec l'orange & sel ; ou huîtres amorties dans le dégoût. Et quant aux autres Chapons, on les peut piquer de menu lard, & les manger de-même que les autres ; aussi bien que les Poulardes.

Vuidez, & embrochez les Ortolans dans une brochette, & les arrosez d'un peu de lard fondu. On les fraise ou poudre de pain & sel : & on les mange avec sel & orange.

On ne vuide point les Mauviettes ; on laisse les pieds, & on les pique de menu lard. Faites sausse dans le dégoût, avec verjus de grain, sel & poivre blanc, ou les mangez au sel & à l'orange.

Les Bechigues ne veulent être que plumées : on coupe la tête & les pieds ; & en cuisant dans une brochette, on les poudre de pain râpé & sel. Mangez-les à l'orange, ou au verjus de grain & poivre blanc.

Les Liévres & Levreaux se doivent ensanglanter de leur sang : on les pique de menu lard, & on les mange à la poivrade ; ou à la sausse douce, avec sucre, vin, vinaigre, canelle & poivre.

Les Lapins & Lapreaux se mangent à l'eau & au sel & poivre blanc, ou à l'orange.

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau, ou sur la braise : on les pique de menu lard ; & on les mange à la sausse verte ; ou à l'orange, sel & poivre blanc ; ou au vinaigre rosat.

Le Cochon de lait doit être bien échaudé à l'eau chaude : on ôte le dedans ; on y met sel, poivre, ciboules, & un morceau de lard pilé. Etant presque cuit, flambez-le, & l'arrosez d'eau & sel. On le mange avec sel, poivre blanc, & orange.

On peut piquer le Marcassin de menu lard, sans ôter la tête ni les pieds : & étant rôti bien à propos, mangez-le à la poivrade ; ou avec orange, sel & poivre.

La Sanglier s'apprête de même ; & on le mange à la poivrade, ou à la sausse-Robert.

On pique aussi le Chevreüil de menu lard ; & étant rôti, on fait une sausse avec oignons passez à la poële avec lard & par l'étamine, avec vinaigre, un peu de boüillon, sel, poivre blanc, ou à la sausse douce.

Le Cerf & la Biche doivent être piquez de menu lard, & se manger à la poivrade.

Les Daims & Fans seront piquez de même, étant blanchis sur le feu : on les arrose de sel, vinaigre, citron verd, un paquet, & poivre, & on les mange aussi à la poivrade.

Autres Sausses qui se peuvent servir au Rôti.

Sausse au jus de Canard.
Sausse de Becasses.
Sausse au jus d'Eclanche, à l'échalote.
Sausse au jus de Veau, à l'orange.
Sausse au jus de Veau, à l'échalote.
Sausse aux truffles hachées, & herbes fines.
Sausse au jambon crud, & huîtres.
Sausse à l'Oignon, & jus de Veau.
Sausse au coulis de Perdrix, & capres.
Sausse aux Anchois, & échalotes.
Sausse à l'Espagnol, à l'huile & moutarde.
Sausse à la ciboulette, au roux.
Sausse au verjus de grain entier, au jus de Veau.
Sausse aux mousserons nouveaux, hachez.
Sausse au Pauvre-homme, à l'ail.
Sausse au Pauvre-homme, à l'huile.

Sauſſe de jus d'Aloiau, à l'ail.

Sauſſe au verjus nouveau, à l'échalote.

Sauſſe au fenoüil & groſeilles vertes.

Sauſſe aux huîtres vertes, & jambon haché.

Sauſſe aux Ramiers, & grenade.

Sauſſe aux Foies-gras.

Sauſſe au bled verd.

On trouvera beaucoup d'autres Sauſſes en ſon lieu, par le moien de la Table.

ROUGETS

Entrée de Rougets marinez.

Vous les faites mariner dans l'huile, & au vin & jus de citron, & autres aſſaiſonnemens ordinaires. Etant marinez, vous les panez bien, & les faites cuire au four doucement; qu'ils prennent belle couleur. Vous les dreſſez enſuite dans un plat proprement, & garniſſez de pain frit & perſil verd.

Rougets en ragoût, de pluſieurs manieres.

On en peut faire un autre ragoût, en les faiſant cuire ſur le gril, aprés les

avoir trempez dans du beurre : & l'on passe les foies par la poële avec un peu de beurre, pour les piler & passer ensuite par l'étamine, & mettre ce coulis avec vos Rougets, assaisonnez de sel, poivre blanc, & jus d'orange ou de citron ; frotant, avant que de les dresser, l'assiette ou le plat, d'une échalote ou gousse d'ail.

Vous pouvez aussi servir des Rougets farcis, comme beaucoup d'autres poissons : & d'autres en Casserole, & en Pâté ; surquoi voiez page 355.

ROULADES.

Prenez de la roüelle de Veau avec de la graisse de Bœuf, que vous hacherez bien menu, comme un godiveau ; mettez-y deux œufs avec les blancs, & du sel. Aiez un peu d'Eclanche, ou du Veau, ou toilette de Veau, que vous poudrerez de persil, & sept ou huit tailladins de citron par intervales. Vous aurez une langue de Veau ou de Mouton cuite, que vous couperez par petites tranches déliées, avec de petites bardes de lard. Vous étendez vôtre godiveau sur tout cela ; du persil par-dessus, avec sel & poivre. Roulez le tout.

tout ensemble & le liez, pour le mettre cuire dans une marmite comme un bon court-boüillon, avec un morceau ou bardes de lard. Servez avec jus pour Hors-d'œuvres; ou pour Entrée, l'aiant garnie de tout ce que vous jugerez à propos.

Voiez l'article des tranches de Bœuf roulées, page 140. & ci-devant les Poupiettes.

S.

Salpicon.

Le Salpicon est un ragoût que l'on fait à de grandes piéces de Bœuf, Veau, ou Mouton, qu'on veut servir étant rôties, pour principales Entrées. Pour cela, coupez des concombres en dez, du jambon cuit, des foies-gras, des truffles, champignons, cus-d'artichaux, filets de Poularde, le tout coupé en dez. Il faut prendre les concombres à part, & les passer avec du lard; ensuite on ôte la graisse, on y met un brin de farine, & on les passe encore un peu mettez-les après avec tout le reste ci-dessus, & bon jus; & laissez cuire le tout. Si vous avez de l'essence de jambon, mettez-y-en une cueillerée. Pour lier

la sausse, il faut avoir un bon coulis, & y mettre sur la fin un filet de vinaigre. On fait un trou à l'Aloiau, ou quartier de Veau sur la cuisse : on leve toute cette viande, qui servira à d'autres farces ; & l'on met à la place, le ragoût que nous venons de marquer.

On peut aussi servir le Salpicon séparément, pour Entrée.

SAUCISSES.

Pour faire des Saucisses, il faut prendre de la chair & panne de Cochon, la hacher, l'assaisonner, & y mêler un peu de persil & autres fines herbes, & quelque échalote. Quand on les veut rendre plus délicates, il y faut hacher aussi quelque estomac de Chapon ou de gros Poulets ; un peu de jambon crud, & de l'anis, de-même qu'au Boudin blanc : le tout bien haché & bien assaisonné, avec un peu d'essence de jambon, vous le pouvez lier de quelque jaune d'œuf. Il faut avoir des boiaux de Mouton, selon la grosseur dont vous voulez vos Saucisses : il les faut bien nettoier ; former vos Saucisses de la longueur que vous souhaiterez ; & pour les servir, les griller sur du papier,

ou les passer à la poële.

Vous pouvez aussi enveloper vôtre composition dans des crêpines ; & alors c'est de la Farce à la Crêpine, comme on a vû pour les Foies-gras, page 253.

Les Saucisses de Veau se font de la même maniere ; hachant de la roüelle de Veau, avec la moitié autant de lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, & fines herbes bien menuës. On les fait aussi cuire sur le gril, avec papier gras ; & on les sert avec moutarde, comme les precedentes ; le tout pour Entrée.

Saucisson Roial.

Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë aussi, un peu de jambon crud, un peu de cuisse de Veau & du lard crud, du persil & de la ciboule ; le tout bien haché, avec des champignons & des truffles, & assaisonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crême de lait. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que la farce se

défasse, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les applatissez sur la table : enfermez avec cela vôtre farce ; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les aiant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Sauciſſons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermez : couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braise, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'ils cuisent environ huit à dix heures. Etant cuits, tirez-les en arriere hors du feu ; laissez-les refroidir dans la même casserole : & quand on sera prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement; tirez vos Sauciſſons, prenez garde de les rompre : ôtez toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite, avec vôtre coûteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, & les rangez proprement dans son plat ou assiette ; & servez froid. S'il se presente occasion de faire de la Galantine en même-tems que du Sauciſſon Roial, on le peut faire cuire dans la même casserole.

SAUMON.

On sert du Saumon frais en ragoût passé au roux, comme des fricandeaux, avec ris-de-veau, truffles, champignons, & bon boüillon ou jus de Bœuf en cuisant; & jus de citron pour servir. On peut aussi observer ce qui sera dit ci-aprés, pour la Truite en gras: ou bien le larder de moien lard bien assaisonné, & le faire cuire à la broche à petit feu, l'arrosant de vin blanc & verjus; un bouquet de fines-herbes & un morceau de citron verd dans la sausse. Ajoûtez dans le dégoût, des huîtres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foie du Saumon; poivre blanc & jus de citron en servant: le tout pour Entremets.

Queuë de Saumon en Casserole.

Voiez ce qui a été dit pour la queuë de Moruë, page 312. & aiant farci ce lieu de la même maniere, panez-la, & la faites cuire au four, avec sel, vin blanc, ciboule, thim, laurier, & écorce de citron. Etant cuite, aiez un ragoût, que vous jetterez par-dessus; & servez, garni de ce que vous voudrez.

Saumont en ragoût.

Prenez une hure, ou ce que vous voudrez de Saumon; & l'aiant incisé ou mis par tranches, faites-le cuire au four, avec un peu de vin, verjus, sel, poivre, clous, fines herbes en paquet, muscade, laurier, citron verd, & un peu de boüillon de poisson; il faut que vôtre plat ou bassin soit couvert. Faites cependant un bon ragoût d'huîtres, capres, farine frite, champignons, & le foie du Saumon; & mettez le tout par-dessus en servant, avec jus de citron.

Saumon à la sausse douce.

Coupez-le par tranches & l'aiant fariné, faites-le frire en beurre affiné. Etant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sausse douce, faite avec vin vermeil, sucre, canelle, sel, poivre, clous, citron verd; & servez avec telle garniture que vous voudrez.

Voiez pour la Salade de Saumon, page 70. & pour le Pâté de Saumon, ci-devant lettre P.

SOLES.

Soles à l'Espagnole.

Faites frire des Soles, & les coupez ensuite par filets. Vous faites une sausse avec de bon vin de Champagne, deux gousses d'ail, sel, poivre, thim, une feüille de laurier : Vous mettez vos Soles mitonner doucement dans cette sausse, qui soit de bon goût ; & vous garnissez de ce que vous voudrez.

Entrée de Soles frites.

Vous ouvrez le dos d'un côté & d'autre, & vous ôtez l'arête ; que l'on voie la chair blanche. Vous prendrez la chair de quelques autres, pour garnir ; & vous ferez une sausse blanche avec un anchois & des capres ; ou une sausse-Robert ; ou bien un ragoût de champignons & de foies de Brochet, quelques morceaux de cus-d'artichaux coupez fort mince, & quelques laites de Carpes ; & jus de citron en servant.

Soles en filets aux Concombres.

Vos Soles étant frites, coupez-les en

filets, & les mettez dans vôtre concombre, accommodé de la maniere qui suit. Vous couperez des concombres, que vous ferez mariner : vous les passerez, & les moüillerez avec du jus ou boüillon, dans lequel vous les ferez cuire, bien assaisonnez ; prenez garde qu'ils ne s'attachent. Vos filets étant dedans, servez un peu aprés ; & garnissez de ce que vous voudrez.

Soles farcies aux fines herbes, & autrement.

Laissez refroidir vos Soles aprés qu'elles seront frites : Faites une farce de fines herbes, persil, ciboule, thim, sarriette, basilic, le tout haché ensemble ; clous, sel, poivre, muscade. Vous manierez tout cela avec un bon morceau de beurre, & farcirez vos Soles, en leur tirant l'arête par-dessus le dos. Moüillez-les ensuite dans du beurre fondu ; & les aiant panées, mettez-les sur le gril au feu, & leur donnez couleur avec la pêle rouge. Vous les servirez avec des citrons coupez par moitiés.

On farcit d'autres Soles, de mie de pain & d'anchois, persil & ciboules

bien menus, & bon beurre, bien haché, bien pêtri & bien assaisonné. Etant farcies comme dessus, trempez-les dans de l'huile, panez-les, & les faites cuire comme des pieds de Cochon à la Sainte-Menehout. Vous y faites une petite sausse rousse; & jus de citron en servant.

Voiez d'autres manieres de farcir des Soles pour le Potage, page 414. Vous en pouvez faire autant d'Entrées, les enrichissant de champignons, huîtres, écrevices & capres, avec jus de citron en servant.

Hors du Carême, vous pouvez mêler trois ou quatre œufs dans la farce, que vous faites avec la chair de vos Soles désossées quand elles sont frites à demi, avec fines herbes, & mie de pain trempée dans du lait; & aiant garni les arêtes de vos Soles avec cette farce, qui fasse le même dessein, vous les faites cuire au four de belle couleur, & garnissez de citron, ou autre chose.

Soles en filets, coulis de nantilles.

Aprés que vos Soles sont frites & coupées en filets, il faut avoir un bon ragoût de nantilles pour les y mettre, tel-

qu'on peut voir page 381. & les faire boüillir un peu sur le feu doucement. Etant prêt a servir, dressez vos filets avec le ragoût ou coulis, & garnissez de ce que vous voudrez, pour Entrée.

On peut y mettre des Vives, de-même que des Soles. La Perche s'y peut mettre aussi, mais il la faut manier plus doucement; vous pouvez y mettre encore la Barbuë.

Autre manieres.

On sert encore des filets de Soles au coulis de capres, d'autres aux truffles, & d'autres à la sausse-robert, au basilic & aux écrevices. On fait aussi un Pain & des Gâteaux de Soles: on en met au court boüillon & en marinade, comme on a remarqué page 301. & pour celles que l'on sert frites, on les mange avec sel & jus d'orange.

Sousce.

Pour faire un Entremets de Sousce, prenez des oreilles & pieds de Cochon, & les faites cuire comme à l'ordinaire. Etant cuits, il les faut tirer, & les laisser refroidir. Coupez-les ensuite par

petites tranches bien menuës, & ôtez tous les os. Aprés il faut prendre une caſſerole, & du meilleur vinaigre qu'il ſe puiſſe, & du ſucre à proportion, ſelon la quantité de vos chairs. Il faut faire boüillir le vinaigre & le ſucre, de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de girofle, un brin de poivre & de ſel, & deux ou trois tranches de citron. Quand il eſt bien cuit, paſſez le tout par l'étamine : étant paſſé, mettez-y vos viandes coupées en menus-droits, & faites boüillir le tout enſemble, juſqu'à ce que la ſauſſe devienne liée comme ſi c'étoit des Menus-droits à la moutarde. Tirez alors la caſſerole hors du feu : aiez de petites boëtes carrées, de telle grandeur que vous voudrez ; & aiant bien dégraiſſé avec la cueillere, mettez-en dans vos boëtes, & des petits lardons parmi qui ſoient un peu longs, & de la longueur des boëtes. Quand elles en ſeront remplies, ne les couvrez point, que le tout ne ſoit bien pris : enſuite couvrez-les avec du papier & le couvercle de la même boëte. Ceci ſe gardera des quatre à cinq mois ; quand il eſt plus frais, il en eſt meilleur. On le ſert par belles tranches bien minces, rangées proprement ſur vôtre plat ou

assiette, & quelque belle serviette dessous.

T.

TALMOUSES.

POur faire des Talmouses, prenez du fromage blanc qui soit bien gras, & le pilez bien dans un mortier, avec gros comme un œuf de beurre, & un peu de poivre. Etant bien pilé, il y faut mettre une poignée de farine, un peut de lait, & deux œufs; & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine, & en tirer de petites abaisses, suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmouses: mettez de cette farce sur vos abaisses, & relevez-en les bords de trois côtez, comme en maniere de bonnets de Prêtres; pinçant bien les coins avec les doigts, afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu, & les faire cuire au four; & elles vous serviront pour garnir.

TANCHES.

Vous pouvez les couper par morceaux, & en faire une fricassée blanche-

ou brune, avec mouſſerons ou champignons, truffles, cus-d'artichaux & fines herbes; & jus de citron en ſervant, & une liaiſon comme aux Poulets. Vous y hachez un anchois bien menu, & garniſſez de marinade.

On en fait auſſi un hachis, que l'on garnit des têtes frites marinées.

Ou bien on les accommode en caſſerole, les paſſant à la poële au beurre roux, aprés les avoir inciſées; enſuite on les met achever de cuire avec le même beurre, vin blanc, verjus, un paquet, ſel, poivre, muſcade, laurier & un peu de farine: & quand elles ſont cuites, mettez y huîtres, capres, jus de champignons & un citron; & ſervez garni de pain frit.

On peut encore les farcir comme les Carpes; ou en faire un ragoût, les coupant par morceaux, que l'on fait frire en beurre affiné, où enſuite l'on fait fondre un anchois; & l'on y ajoûte jus d'orange, ſel, poivre, muſcade & capres. Servez avec perſil frit & tranches des citron.

Pour celles qu'on veut frire, on les fend par le dos, & on les poudre de ſel & farine: étant frites, ſervez avec jus d'orange.

Terrine.

Ce qu'on appelle Terrine, est une Entrée fort considerable: voici ce que c'est. Il faut avoir six Cailles, quatre Pigeonneaux, deux Poulets & un Carré de Mouton coupé par morceaux. Mettez cuire le tout à la braise dans une terrine, à petit feu, avec des bardes de lard au fond, de peur qu'il ne brûle; ou du petit lard coupé par morceaux. Etant cuit, ôtez la graisse, & mettez en sa place de bon jus de Veau, des cœurs de laituës blanchis & cuits, un peu de purée de poids verds, avec des petits pois ou des pointes d'asperges. Laissez-les cuire encore quelque tems ensemble & ne servez qu'aprés avoir bien dégraissé. Voiez page 306. & 307. où l'on a déja remarqué quelque chose là-dessus, au sujet des Mirotons.

Thon.

Le Thon se peut servir par tranches ou filets à la sausse au Pauvre-homme; & pour la Salade, avec la ramolade qu'on a remarquée page 70. Ou peut aussi, étant frit par roüelles, le servir

avec une maniere de marinade, comme on a dit page 301. ou bien vous le faites griller, l'aiant froté & poudré de sel, poivre & beurre; & on le mange a l'orange, & au beurre roux. On en fait encore un Poupeton; & on le met en Pâté en-pot, le faisant cuire, aprés en avoir haché la chair, dans un pot ou terrine, avec beurre roux & vin blanc, un morceau de citron verd, sel, poivre, champignons, ou marons & capres: Garnissez de pain frit, huîtres frites, & tranches de citron. Voiez les autres Pâtez de Thon, de-même que des Poissons precedens, lettre P.

Tortües.

On peut les mettre en fricassée de Poulets; & pour cela, aprés avoir coupé la tête, les pieds & la queuë, faites-les boüillir dans une marmite jusqu'à ce qu'elles soient cuites, avec sel, poivre, oignon, clous, thim & laurier. Etant cuites, coupez vos Tortuës par morceaux, & prenez garde à l'amer. Vous les passerez avec fines herbes, ciboules, sel, poivre, champignons, cus-d'artichaux, morilles, truffles & mousserons. Si vous la voulez rousse, moüil-

lez-la avec du jus d'oignon ; ou prenez de bon boüillon de Poisson, & un peu de farine frite : & pour les mettre en fricassée blanche, liez la sausse avec des jaunes d'œufs, verjus, & jus de citron en servant. Garnissez de laites, tranches de citron, & huîtres frites ou cruës, suivant vôtre fricassée.

Vous pouvez aussi faire un Poupeton de Tortuës, ou bien les mettre tremper quelque-tems dans du vinaigre, sel, poivre & ciboules : ensuite, vous les farinerez ; & les aiant frites, vous servirez avec persil frit, oranges & poivre blanc.

TOURTES.

Il se fait de deux sortes de Tourtes, comme de Pâtez, tant en gras qu'en maigre ; les unes pour Entrée, & les autres pour Entremets. On a déja parlé de quelques-unes de ce premier Service, comme des Tourtes de Poulets & Pigeons, pag. 372. & 441. Et pour ce qui est de l'Entremets, on a vû les Tourtes d'Amandes, de Crême, & de Marmelades de Fruits ; & de-même de ce qui regarde le Poisson. Appliquons-nous maintenant aux plus considerables qui restent.

Tourte

Tourte de Cailles.

Aiant bien nettoié & trouſſé vos Cailles proprement, empâtez-les comme les premieres qu'on vient de ſpecifier, en pâte briſée, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, & un paquet : garniſſez la Tourte, de ris-de-veau, champignons & truffles par morceaux, lard pilé ou fondu au-deſſous de vos Cailles, & moëlle de Bœuf; puis couvrez-la, & la faites cuire deux heures : Mettez jus de citron, en ſervant chaudement pour Entrée.

Tourte à l'Eſpagnol, pour Entrée.

Prenez de toute ſorte de Volailles, Cailles, Pigeons, Mauviettes, Ortolans; l'un ou l'autre, pourvû que ce ſoit de toutes petites Volailles, & tendres. Si ce ſont des Pigeons, par exemple; aprés les avoir bien retrouſſé, il y faut faire une farce, compoſée d'un peu de moëlle, de champignons, de truffles, un petit morceau de lard blanchi, le tout bien aſſaiſonné d'épices & fines herbes de toutes ſortes. Fendez vos Pigeons ſur le dos ſeulement, pour y faire entrer cette farce; & au cas

qu'ils soient un peu durs, passez-les auparavant que de les farcir. Etant farcis, il faut avoir des ris-de-veau, des champignons, des crêtes, des cus-d'artichaux coupez en quatre, le tout assaisonné & passé à part. Tenez vos Pigeons prêts : faites cependant de la pâte avec de l'eau, de la farine, un jaune d'œuf un peu de sel & de beurre, & qu'elle ne soit pas trop dure. Laissez-la reposer un peu ; ensuite battez-la avec le rouleau, & la separez en huit morceaux selon la grandeur de vôtre tourtiere. De ces huit morceaux, prenez-en quatre pour les mettre dessous : tirez chaque abaisse bien mince comme du papier : engraissez vôtre tourtiere de saindoux ou de lard ; & y aiant mis une abaisse, engraissez cette abaisse de même que la tourtiere, pour y mettre la seconde ; & ainsi des autres. Il faut aprés cela, ranger proprement vos Pigeons, ou autres petites Volailles, avec le ragoût, & les couvrir de bardes de lard. Prenez ensuite les quatre morceaux de pâte qui vous restent, & faites de-même qu'on a fait aux abaisses de dessous ; c'est à dire, les engraissant avant que de les mettre les unes sur les autres. Vôtre Tourte étant ainsi couverte, il la

faut encore engraiſſer par-deſſus, & la faire cuire, prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur. Etant cuite avec adreſſe, dreſſez-la dans un plat ou aſſiette: levez proprement ſon couvert & les bardes, & y mettez quelque bon coulis blanc, ou de champignons, ſelon les Volailles que vous aurez priſes; le tout ſervi chaudement.

Tourte de blanc de Chapon, pour Entremets.

Prenez du blanc de Chapon ou de Poulet, & pilez-le bien dans un mortier, avec un peu de citron râpé, un maſſepain, trois jaunes d'œufs, & de l'eau de fleur d'orange, avec un peu de canelle en poudre, que le tout ſoit bien lié. Vous l'étendrez ſur une abaiſſe de pâte briſée ſans couvrir, & vous la ferez cuire doucement. Glacez-la avec du ſucre en poudre, & faites-bien chauffer un couvercle de tourtiere, que vous mettrez deſſus pour lui donner couleur étant prêt à ſervir; un peu d'eau de ſenteur par-deſſus, & jus de citron.

Autre maniere.

Il faut hacher un blanc de Chapon

crud, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf. Vous en formerez ensuite vôtre Tourte en pâte brisée, & vous la garnirez de champignons, truffles, crêtes, ris-de-veau, un peu de lard pilé, sel, poivre & muscade: couvrez vôtre Tourte d'une abaisse de même pâte, dorez-la, & la faites cuire une heure & demie. Mettez pistaches, & jus de citron & de mouton en servant garni de Tartelettes, ou autre chose.

Tourte de Foies-gras.

Passez les Foies dans de l'eau chaude; & les rangez ensuite dans une tourtiere avec pâte fine: garnissez de champignons hachez, fines herbes, ciboule, lard pilé; & assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, & un morceau de citron verd. Couvrez-la de la même pâte; & l'aiant doré, faites-la cuire une bonne heure. Prenez un des mêmes Foies que vous aurez gardé, & passez-le par la poële avec un peu de lard fondu & farine; puis vous le pilerez, & le passerez par l'étamine avec jus de mouton & de citron, aiant froté le fond du plat d'une échalote; & mettez le tout dans vôtre tourte en servant.

Tourte de Jambon.

Vous pouvez couper un morceau de Jambon de Mayence cuit, par petites tranches, & les ranger dans vôtre tourtiere sur une abaisse de pâte fine, avec fines herbes menuës, poivre, canelle, muscade, bon beurre frais, & une feüille de laurier. On la couvre & dore comme les precedentes, & on ne la fait cuire que demi-heure. Etant cuite, mettez-y jus de citron & de mouton, & un peu d'échalote.

Si l'on veut, on peut hacher le Jambon, pour en faire une semblable Tourte, & y mettre du sucre, de la canelle, poivre blanc, écorce de citron confite, & un peu de lard pilé. Etant dressée & cuite comme ci-dessus, mettez y jus de citron & sucre en servant.

Tourte de Langues de Mouton.

Coupez-les par tranches, que vous rangerez dans vôtre tourtiere, avec écorce de citron confite, raisins de Corinthe, datte, sel, poivre, canelle, sucre, deux macarons pilez, du lard fondu, & un morceau de citron verd.

Couvrez vôtre Tourte & la dorez, & la faites cuire une heure ; & en servant, mettez-y jus de citron, sucre, & eau de senteur.

Tourte de Langue de Bœuf.

Vous coupez une Langue de Bœuf salée, par tranches bien déliées, comme les precedentes : ensuite, vous les rangez sur une abaisse dans une tourtiere, assaisonnées de canelle, poivre, sucre, & lard fondu. Vous la recouvrez de même pâte ; & étant à demi cuite, qui est environ demi-heure aprés que vous l'avez mise au feu, vous y mettez un demi-verre de bon vin ; aprés quoi vous la laissez cuire tout-à-fait : & en servant, vous y mettez sucre, jus de citron & grains de grenade.

Tourte de Ris-de-Veau.

Faites les blânchir dans de l'eau bien chaude, & les mettez en pâte fine, garnis de petits champignons, truffles, sel, poivre, muscade, citron verd, & lard pilé. Couvrez vôtre Tourte d'une autre abaisse semblable ; dorez-la, & la faites cuire une heure ; & quand elle le

fera, mettez-y jus de Veau ou de Mouton, & jus de citron & piſtaches en ſervant.

Tourte de Beatilles.

Vous les nettoiez bien dans de l'eau chaude ; aprés quoi vous les rangez dans vôtre tourtiere, avec champignons, truffles, ris de-veau, cus-d'artichaux, & moëlle de Bœuf, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, un paquet, & lard pilé ou fondu. Couvrez & dorez-la comme les autres ; & l'aiant fait cuire environ deux heures à petit feu, vous y mettrez jus de citron & de mouton en ſervant.

Tourte de Roignons de Veau.

Vous la pouvez faire de deux façons : Pour l'une, hachez vos Roignons de Veau avec un peu de lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, canelle, ciboules, fines herbes, champignons & ris-de-veau : Faites-en vôtre Tourte en pâte briſée, & la couvrez & faites cuire comme ci-devant, pendant une bonne heure.

De l'autre maniere, vôtre Roignon de Veau étant cuit, hachez-le, & le met-

tez de-même entre deux pâtes fines, avec sucre, canelle, écorce de citron, dattes, un peu de beurre, deux macarons, & les autres assaisonnemens. Trois quarts d'heure suffisent pour cuire une semblable Tourte : en la servant, mettez-y jus de citron, sucre & eau de fleur d'orange.

Tourte de Pêches grillées.

Prenez des Pêches qui soient mûres, & les pelez proprement ; ôtez-en le noiau, & les laissez par gros morceaux : aprés il faut avoir du sucre, de l'écorce de citron confite hachée, le tout dans un plat. Formez une pâte fine, avec un peu de beurre, farine, sel, eau, & un jaune d'œuf ; qu'elle soit un peu ferme, & point brûlée. Tirez-en une abaisse rondement, selon la grandeur de vôtre plat, & qu'elle soit bien mince. Dressez un petit bord de vôtre pâte, de la hauteur de deux doigts : Aprés il faut ranger toutes les Pêches dedans proprement, mettre la Tourte au four, & la faire cuire. Etant cuite, il faut, avec la pêle du feu bien chaude, lui faire prendre couleur, l'aiant poudré de sucre. Cela s'apelle une *Tourte grillée.*

grillée. Servez chaudement.

On peut faire de ſemblables Tourtes de Pommes & autres Fruits ; & ſi vous y voulez prendre de la peine, vous pouvez faire une abaiſſe de pâte croquante, la bien découper, & la faire ſecher au four : & aprés qu'elle ſera ſeche, vous y pouvez faire une glace d'un blanc d'œuf, de ſucre fin en poudre, un peu de citron confit, le tout delaié enſemble. Maſquez avec cela vôtre abaiſſe, & la faites glacer au four, qu'elle ſoit bien blanche : & un peu avant que de ſervir, vôtre Tourte étant dreſſée dans le plat, vous pouvez mettre l'abaiſſe deſſus, & garnir de meringues.

Tourte de Ceriſes, & autres Fruits.

Il faut avoir des ceriſes confites, & faire une pâte à demi feüilletée ; ſurtout qu'elle ſoit bien faite. Il faut en tirer une abaiſſe bien mince, la mettre ſur la tourtiere, & y ranger ſes Ceriſes confites. Faites de petites bandes de vôtre pâte ; on ne ſçauroit les faire trop petites. Vous pouvez bandeïer vôtre Tourte en étoile, en corbeille, en Banniere roiale, & en pluſieurs au-

tres manieres, selon le goût d'un chacun. Façonnez-la avec la pointe de vôtre coûteau ; faites-la cuire, & la glacez ensuite avec du sucre fin, & y passez la pêle du feu rouge. Vous pouvez garnir de feüillantine, ou de petits fleurons de toute sorte de fruits. Il s'en peut faire de-même d'autres Fruits, & aussi pour les Tourtes à la Crême. Dans la saison des Abricots, Verjus, &c. elles sont naturelles : aux autres tems, on prend de la Marmelade. En l'un & en l'autre, elles en sont toûjours meilleures, faisant l'abaisse d'une pâte d'amande bien faite, ou d'une pâte croquante telle qu'on a vû ci-devant, page 361.

Tourtes de Beurre, de Lard & de Moëlle.

Pour la Tourte de Beurre, prenez du beurre le plus frais, la quantité de huit onces, selon la grandeur de vôtre Tourte : mettez vôtre beurre rafiner, afin qu'il jette bien son écume. Si c'est un jour gras, hachez-y un peu de moëlle : pour les jours maigres, on n'y en met point. Vôtre beurre étant affiné, tirez-le hors du feu, & le laissez reposer. Prenez trois œufs frais ; retirez-en les

blancs,& faites de la neige avec : aprés, mettez-y du sucre fin, quatre jaunes d'œufs, des écorces de citron confites bien hachées, de l'écorce de citron verte râpée, & un peu d'eau de fleur d'orange, le tout battu à proportion. Egoutez ensuite le beurre dans la même farce, & foüettez bien tout ensemble ; aprés laissez-le reposer. Il faut avoir une pâte fine qui soit bien faite ; en tirer une abaisse bien mince, la mettre sur vôtre tourtiere engraissée avec un peu de beurre,& façonner le bord de vôtre pâte avec la pointe de vôtre coûteau. Quand on est prêt de faire cuire la Tourte, on y verse la farce : on la fait cuire, peu de feu dessus, mais seulement au milieu de vôtre tourtiere, de peur qu'elle ne prenne trop de couleûr. Pour connoître quand vos Tourtes sont cuites, il faut voir si elles se détachent bien des tourtieres. Etant prêt à servir, poudrez-les de sucre fin, & les glacez avec la pêle rouge. Garnissez de Rissoles, de Beignets de pomme, ou autre chose semblable.

La *Tourte de Lard* se fait de la même maniere : à la place du beurre, on y met seulement du lard affiné ; mais que le lard n'ait aucun mauvais goût, &

que les œufs soient toûjours bien frais. Si les Tourtes sont grandes, il y faut d'avantage d'œufs.

Pour la *Tourte de Moëlle*, on la peut faire aussi de la même maniere que celles ci-dessus. Quand la moëlle est affinée & bien fonduë, l'on bat des œufs de la même façon ; & l'on y met les mêmes écorces de citron, & le reste. D'autres pilent la moëlle, le sucre & l'écorce de citron tout ensemble dans le mortier, avec un peu de farine, & de l'eau de fleur d'orange : on foüette ensuite les blancs d'œufs, & trois ou quatre jaunes ; & l'on mêle cela avec le reste dans le mortier. On fait une bonne pâte fine, comme pour les autres Tourtes precedentes. Chacun les travaille differemment ; mais pourveu que cela aille bien, n'importe,

Tourte sucrée, pour Entremets.

Prenez cinq ou six biscuits, massepains ou macarons, du sucre, & quatre ou cinq jaunes d'œufs : pilez le tout ensemble dans un mortier, un peu d'eau de fleur d'orange ; & mettez tout vôtre appareil dessus une abaisse feüilletée. Faites-la cuire sur une braise

bien doucement, & glacez-la ; qu'elle soit de belle couleur.

Tourte d'aigre-doux.

Mettez un verre de verjus ou jus de citron, avec un quarteron de sucre ; & quand il sera boüilli à moitié, ajoûtez-y de la crême, avec six jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'orange, écorce de citron confite râpée, canelle pilée ; & mettez le tout en pâte fine, sans le couvrir.

Tourtes d'Artichaux.

Vos cus-d'Artichaux étant bien cuits & bien blancs, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menuës, poivre, muscade, sel & beurre : couvrez vôtre Tourte ; & en servant, mettez-y une sausse blanche, avec un filet de vinaigre.

Ou bien, pilez vos cus-d'Artichaux, & les passez par l'étamine, avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crême : ajoûtez-y deux jaunes d'œufs cruds, sel & muscade ; & mettez le tout en pâte bien mince & bien délicate. Etant cuit, servez, avec

jus de Mouton & de citron.

Vous pouvez aussi mettre dans cette crême d'Artichaux, un macaron pilé, du sucre, canelle, écorce de citron confite, un peu de crême & de sel ; & en faire vôtre Tourte sans couvrir : mais la glacer quand vous voudrez servir, avec sucre, & eau de fleur d'orange.

Autres Tourtes.

Il se peut faire de semblables crêmes ou marmelades de Pommes, de Betteraves, de Melon & autres ; les faisant cuire avec vin blanc, & les pilant ensuite avec sucre, canelle, fleur d'orange & écorce de citron. Vous les passez ensuite par l'étamine, & les mettez en abaisse bien déliée, avec un peu de beurre ; & servez avec sucre musqué, & fleur d'orange.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre de vos Asperges, & gardez le bout pour garnir : Faites-les blanchir en eau, & les dressez ensuite dans vôtre tourtiere, avec lard fondu, moëlle, ou beurre, fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade ;

& couvrez vôtre Tourte. Etant cuite, mettez-y de la crême, ou jus de Mouton & un jaune d'œuf.

Tourte d'Epinars.

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites blanchir dans l'eau, ou amortir dans un pot de terre, avec demi-verre de vin blanc. Le vin étant consommé, hâchez vos Epinars égoutez, bien menu; & les aiant assaisonnez d'un peu de sel, canelle, sucre, écorce de citron, deux macarons, & de bon beurre, mettez-les en pâte fine, & la couvrez en bandes : mettez sucre & fleur d'orange en servant.

Tourte de Truffles.

Coupez-les par tranches, les aiant bien pelées, & les rangez sur une abaisse bien fine : passez du beurre par la poële avec un peu de farine, fines herbes menuës, une ciboule entiere; & mettez le tout dans vôtre Tourte, assaisonné de sel, poivre & muscade : ne la couvrez point, & servez avec jus de citron.

Tourte de Champignons, Mousserons & Morilles.

Mettez vos Champignons par morceaux, en abaisse de pâte fine, avec fines herbes, ciboules, sel, muscade, farine cuite, & beurre : couvrez vôtre Tourte d'une autre abaisse ; dorez-la : & étant cuite, servez avec jus de citron & de Mouton, aiant ôté les ciboules. On peut aussi y ajoûter une liaison avec beurre roux.

Les Tourtes de Morilles & Mousserons se font de la même maniere.

Tourte d'Oeufs.

Prenez des jaunes d'Oeufs, un morceau de sucre, de l'eau de fleur d'orange, & un peu de beurre : faites-en comme une crême, & la mettez en pâte fine bien déliée, & à petit bord : râpez de l'écorce de citron par-dessus ; faites-la cuire, & la glacez en servant.

Tourte de jus d'Ozeille.

Pilez de l'Ozeille pour en tirer le jus ; & le mettez dans un plat avec su-

tre, canelle, macarons, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, écorce de citron confite râpée, & fleur d'orange : Faites cuire le tout en maniere de crême, & le dreſſez enſuite ſur vôtre tourtiere, dans une abaiſſe bien déliée : étant cuit, ſervez avec ſucre.

Tourtes de Couleurs.

On peut faire une autre Tourte en maniere de Crême verte, mêlant avec des piſtaches & amandes du jus de poirée, quand on les paſſe par l'étamine : & pour les autres couleurs de toutes ſortes, voiez ce qui a été dit pour la Gelée & pour les Blanc-mangers, page 264.

Autres manieres de Tourtes.

Il ſe fait encore de beaucoup d'autres ſortes de Tourtes, pour ſervir comme les precedentes en Entremets, tant en gras qu'en maigre. On fait entr'autres, des Tourtes de chair d'Oranges coupée par tranches, les mettant en pâte déliée, avec ſucre, macaron pilé, canelle, & quelques piſtaches ; & de-même des Citrons verds,

hors qu'au lieu de pistaches, on y met de l'écorce de Citron confite râpée ; & on les sert toutes deux avec sucre musqué.

On en fait d'autres de grains de Grenades, d'écorces de Citron confite, de Pistaches coupées, de Prunes, &c. Et pour celles d'Amandes, voiez ce qui a été dit, tant pour les abaisses qui y sont les plus convenables, que pour le reste, page 98. & 102. comme aussi les differentes sortes de Crêmes qû'on a marquées, page 216. & suivantes, & sur-tout page 219.

Voici encore quelques Tourtes de Poisson, que l'on sert pour Entrées dans les jours maigres.

Tourte d'Ecrevices.

Faites cuire les Ecrevices avec un verre de vin blanc, aprés les avoir bien lavez. Prenez les pattes & les queuës, & pilez tout le reste dans un mortier, pour le passer par l'étamine avec un peu de boüillon & de beurre chaud. Rangez ensuite le tout dans vôtre tourtiere, avec sel, poivre, muscade, ciboulettes, champignons par morceaux ; & aiant mis l'autre abaisse par-dessus, dorez-la

& la faites cuire, & servez avec jus de citron.

Vous pouvez aussi hacher vos Ecrevices, & les empâter avec laites de Carpes, champignons, foies de Brochet, morilles, truffles, beurre & autres assaisonnemens; & servir de-même, avec jus de citron ou d'orange.

Tourtes de laites & langues de Carpes.

On les range dans une abaisse de pâte fine, assaisonnées de sel, poivre & muscade, fines herbes, ciboules, champignons, morilles, truffles & bon beurre. Couvrez le tout d'une autre abaisse: faites cuire votre Tourte à petit feu, & servez avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Vous les assaisonnez comme pour la Tourte ci-dessus, hors qu'il faut le beurre roux; & on y met un anchois fondu, avec capres, & jus de citron en servant.

Tourte de Saumon.

Vous le mettez par tranches ou filets, aprés l'avoir fait un peu cuire avec vin

clairet ; & vous les dressez pour vôtre Tourte, avec écorce de citron confite, dattes, sucre, canelle, un peu de poivre, sel & beurre. Etant à demi cuite, mettez-y le vin où le Saumon aura cuit : couvrez & glacez-la ; & servez avec jus de citron.

Ou bien, hachez vôtre Saumon avec champignons, fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, & cus-d'artichaux ; & servez de-même.

Tourte d'Eperlans, Brochets, Soles, & autres.

Mettez-les par filets, avec champignons, morilles & truffles hachées, pour mettre au fond ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, ciboules, & morceaux de champignons : Ou bien, desossez vos Poissons, ôtant les arêtes & les têtes, que vous ferez frire pour garnir ; & servez toûjours avec jus de citron ou d'orange.

Tourte d'Huîtres.

Elle se fait de-même, hors qu'on y ajoûte un peu de chapelure de pain, capres, & une tranche de citron verd ; & l'eau des huîtres avant que de servir,

Tourte de Moules.

Vos Moules étant bien mondées & lavées, paſſez-les à la poële, & les tirez de leurs écailles : dreſſez en vôtre Tourte, avec champignons par morceaux, morilles, ſel poivre, muſcade, thim & beurre. Etant à demi cuite, mettez-y de l'eau des Moules, avec chapelure de pain, & jus de citron en ſervant.

Tourte de Tanches farcies.

Vos Tanches étant limonnées, fendez-les par le dos ; tirez-en la chair, & faites que la tête & la queuë tiennent à la peau. Hachez cette chair avec champignons, laites de Carpes, fines herbes, ſel, poivre, muſcade & clous pilez : & aiant farci avec cela vos Tanches ou arêtes, dreſſez-en vôtre Tourte, avec huîtres, champignons, laites de Carpes, foies de Brochet, beurre ; & un demi-verre de vin blanc quand elle ſera à moitié cuite. Servez avec jus de citron.

Autres Tourtes.

On fait encore des Tourtes de Per-

ches, de Tortuës, & beaucoup d'autres, pour lesquelles il est aisé de se regler sur les precedentes, ou sur ce qui a été marqué en son lieu, touchant la maniere d'accommoder ces Poissons: Comme aussi des Tourtes de Beatilles, & manieres de Pigeons faits avec une bonne farce de Poisson, composée de chair d'Anguille, de Brochet, de Carpes, & laites pilées. On vuide le cu de ces Pigeons avec quelque chose, & On y met un morceau de foie de Brochet ou autre. On les fait blanchir dans du beurre chaud, & on les empâte avec crêtes & ris-de-veau formez de la même composition, & blanchis séparément dans une cueillere: assaisonnez de sel, muscade, poivre, champignons, laites, morilles & bon beurre; un peu de vin blanc sur la fin, & jus de citron en servant.

TRUFFLES.

La maniere de les servir qui est la plus en vogue, est au court-boüillon; les faisant cuire avec vin blanc ou claret, assaisonnées de sel, laurier & poivre.

On les peut aussi mettre à la braise,

les ouvrant à moitié, pour y mettre un peu de sel & poivre blanc ; & les aiant refermées, on les fait cuire envelopées d'un papier moüillé, en une braise qui ne soit pas trop ardente. Servez-les de la sorte, sur une serviette pliée.

Ou bien, aiant mondé vos Truffles, coupez-les par tranches, & les passez avec lard fondu ou beurre, & farine. Faites-les cuire avec fines herbes, sel, muscade, poivre, & un peu de boüillon ; & aiant ainsi mitonné dans un plat, que la sausse soit courte, servez avec jus de Mouton & de citron.

On fait d'ailleurs des Ragoûts de Truffles & foies-gras, & des Tourtes, comme on a remarqué ci-devant : & pour le Repas en Racines, ou Collations en Carême, on les peut manger seches à l'huile ; le tout pour Entremets.

Truites

Entrée de Truites grillées.

Vous les pouvez paner, ou non. Sur celles qui ne sont pas panées, vous y jettez un ragoût de mousserons, truffles. laites, foies de Brochet passez au brun, avec un anchois, fines herbes, & un

peu de capres. Vous faites un peu mitonner vos Truites dedans, & vous servez ensuite, avec jus de citron.

Pour les autres que vous voulez paner, faites-les mariner dans une bonne marinade, les aiant découpées, afin qu'elles en prennent le goût : vous les y laissez une bonne heure, & les faites cuire ensuite à petit feu. Garnissez de petits Pâtez de Poissons, ou de marinade ; & jus de citron en servant.

Entremets de Truite en gras.

Aiez deux ou trois Truites d'une belle qualité : vuidez-les du côté de l'oreille proprement. Il les faut ratisser ; & les aiant bien essuiées, avoir la pêle du feu rougie, & que vos Truites soient bien étenduës sur la table : passez la pêle tout contre, & qu'elle n'y touche pas ; & reïterez de tems en tems. Quand elles se trouvent assez blanchies pour les pouvoir piquer, piquez-les à petit lard par rangées. Il faut avoir un vase ovale, une quantité de belles bardes de lard au fond ; y ranger ensuite vos Truites piquées : mettre un peu de feu dessous ; & avoir un couvercle & de la bonne braise dessus, pour leur faire prendre couleur

couleur. De peur qu'elles ne s'attachent au fond, remuez de tems en tems. Etant bien colorées, égoutez tout le lard, & arrosez vos Truites de bon jus, un peu de bon vin de Champagne ; un oignon piqué de clous de girofle : faites cuire doucement dans la même casserole, bien assaisonnée. Quand elle est presque cuite, & qu'il n'y a pas trop de sausse, il faut avoir un peu d'essence de jambon ; dans cette essence, y mettre des truffles, des champignons, & toute sorte de garniture selon la saison, en sorte que ce soit un bon ragoût, & un peu lié. Dressez vos Truites dans un grand plat, ovale ou rond ; versez vôtre ragoût autour, le tout bien dégraissé. Vous pouvez garnir, si vous voulez, de cus-d'artichaux, andoüillettes, ou petits fricandeaux de Truite bien piquez, & faits comme ceux de Sole.

Pour les gros Poissons de Mer, on les larde à gros lard ; & quand ils sont bien ficelez, on y fait un bon court-boüillon gras qui soit bien assaisonné, & nourri de toutes sortes de bonnes choses : qu'il y entre du vin de Champagne. Aprés qu'il est bien cuit, dressez vos gros Poissons dans des plats ovales ; le ragoût

par dessus, composé de toute sorte de garnitures. On y met aussi dès huîtres fraîches avec leur eau ; ou bien on y fait des sausses à la Carpe, & de bonne essence de Jambon : le tout servi chaudement, & bien dégraissé.

TURBOT.

Entrée de Turbot au Court-boüillon.

Vous faites un bon Court-boüillon bien assaisonné de sel, poivre, clous, thim, oignons, Vinaigre, verjus, citron, vin blanc & lauriet : vous y mettez aussi un peu d'eau ; & pour le rendre bien blanc, vous y ajoûtez du lait sur la fin. Il le faut faire cuire doucement & a petit feu ; & garnir de persil, tailladins de citron par-dessus, & violettes dans la saison.

Turbot en gras, pour Entremets.

Aiant écaillé & lavé vôtre Turbot, mettez-le dans un bassin avec des bardes de lard ; assaisonnez de lard fondu, vin blanc, verjus, un paquet, sel, poivre, clous entiers, feüilles de laurier, citron verd & muscade : couvrez-le d'autres

bardes de lard, & le mettez cuire à la braise, ou au four. Pour le servir, ôtez les bardes, dressez-le dans son plat, & par-dessus un bon ragoût de champignons fait avec la sausse de Turbot & tranches de citron pour garnir.

V.

VEAU.

ON a pû voir en plusieurs endroits de ce Livre, comment on peut tirer du Veau dequoi faire un grand nombre d'apprêts & de plats, pour chaque Service. Il y a des Tranches de Veau pour Entrées, des Cotelettes de Veau, des Ris-de-Veau, des Pâtez de Roüelle de Veau, des Langues & des Oreilles de Veau farcies; sans parler d'une infinité d'autres choses qui se font avec du Veau, ou du moins où il y en entre. Il nous reste à parler de quelques autres manieres d'accommoder du Veau seul, & premierement du Veau à l'Italienne.

Entrée de Veau à l'Italienne.

Il faut prendre des tranches de

Roüelles de Veau qui soient bien tendres, & coupées comme si c'étoit pour faire des fricandeaux : battez-les un peu avec le coûteau. Prenez une casserole ; rangez au fond de bonnes bardes de lard ; aprés vous y mettrez les tranches de Veau bien arrangées, & bien assaisonnées. Il faut qu'il y en ait suivant la grandeur de vôtre plat ou assiette. On les couvre par-dessus, d'autres bardes de lard, on les met à la braise. Etant cuites, tirez toutes les bardes, & la viande à part : égoutez la graisse, & en laissez seulement pour pouvoir faire un roux d'une pincée de farine, que vous ferez rousſir dans la même caserole ; mais qu'elle ne le soit pas trop. Moüillez ensuite avec de bon jus ; remettez-y vos tranches de Veau ; achevez-les de faire cuire dans la même casserole : mettez-y des ris-de-Veau, des truffles en tranches, des champignons, quelques crêtes de Coq cuites, deux tranches de citron, un filet de verjus, un bouquet de fines herbes, un brin d'échalote, un peu de coulis de pain pour lier la sauſſe ; le tout bien dégraiſſé, & servi chaudement.

Pour faire du Veau à la Bourgeoise.

Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une petite lardoire de bois : les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboules, avec de fines épices, sel & poivre. Etant bien lardées, il faut avoir une casserole ; mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien ranger vos tranches par-dessus. Le feu doit être tres-moderé dans le commencement, afin que la viande suë : Aprés qu'elle a sué, il lui faut faire prendre couleur des deux costez, y mettre un peu de farine ; & aiant pris couleur, moüiller de bon boüillon clair, & le faire cuire doucement Etant cuit, il faut lier un peu la sausse, & la dégraisser ; y mettre un filet de vinaigre ou de verjus ; le tout dressé dans son plat, & servi chaudement.

Longe de Veau en ragoût.

Vous la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poivre & muscade ; & étant presque cuite à la broche, mettez-la dans une casserole couverte, avec boüil-

lon, un verre de vin blanc, un paquet, champignons, & le dégoût de la longe, farine frite, & un morceau de citron verd. Servez à courte sausse, aiant un peu dégraissé ; & garnissez de ris-de-Veau piquez, cotelettes, ou autre chose.

Autres manieres,

Pour le Quartier & longe de Veau.

On le peut piquer de petit lard, à la reserve du gros bout, que l'on pane bien ; qu'il soit de bon goût. On le garnit de rissoles de blanc de Chapon, & jus de Veau par-dessus en servant.

Vous pouvez aussi le faire mariner dans une casserole ovale, bien assaisonné : & étant cuit à la broche, vous prenez le roignon pour en faire des rôties farcies, dont vous garnirez vôtre Quartier de Veau ; ou bien une orelette : & vous garnirez de marinades, soit Cotelettes ou Poulets, ou de Cotelettes farcies & persil frit.

On fait une autre moienne Entrée, d'une demi Longe de Veau cuite dans un bon court-boüillon bien assaisonné & bien nourri, l'envelopant dans une serviette, de peur qu'elle ne se rompe. Vous

garnissez de pain frit, persil, citron en tailladins.

Grande Entrée, de Quartier ou Croupe de Veau gras, farci sur la Cuisse.

Voiez en l'article du Salpicon, où l'on marque la maniere du ragoût dont on le peut farcir : ou bien, faites un hachis de la chair que vous en tirez, qui soit bien assaisonné ; & recouvrez bien proprement, de la peau que vous avez levée : panez de mie de pain ce qui n'est pas lardé ; & garnissez de Cotelettes farcies ou non farcies, ou de rissoles & croûtons de pain frit ; le tout de belle couleur. On peut aussi le piquer de Hattelettes.

Poitrine de Veau.

Vous pouvez faire une Entrée de Poitrine de Veau farcie, & garni de Poupiettes en façon de Cailles, cuites à la broche, & un bon ragoût par-dessus. Vous la passez au roux, & la faites cuire dans une marmite. Vous y mettez un morceau de tranche de Bœuf en cuisant, pour lui donner nourriture ; & une liaison rousse & jus en servant. Pour la farce, vous la composez d'autre chair de

Veau, graisse ou moëlle de Bœuf, lard, fines herbes, champignons, ris-de Veau; & l'assaisonnez de sel, poivre & muscade. On peut aussi faire cuire la Poitrine de Veau dans une terrine ou casserole, avec boüillon & un verre de vin blanc : & étant cuite, on passe des champignons par la poële, avec le même lard où on l'a passé, & un peu de farine; & on met le tout ensemble.

On fait une autre entrée de Poitrine de Veau en Tourte, avec bon godiveau & bonnes garnitures, comme à une autre Tourte; & une bonne liaison en servant, avec jus de citron. Et une autre, d'une Poitrine de Veau farcie, ou non, cuite à la broche & mise en ragoût, avec jus de citron en servant; garni de ris-de-Veau, crêtes & champignons frits: Ou bien, étant à demi cuite dans le pot, mettez-la mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier : farinez-la, & la faites frire en bonne friture; & servez avec persil frit, & le reste de la sausse.

VIVES.

Vous les pouvez mettre en ragoût, aprés les avoir fait frire : le ragoût composé de champignons, morilles, mousserons,

mouſſerons, & cus-d'artichaux; garni de ce que vous voudrez.

On peut auſſi ne les pas frire; mais les faire griller, avec une ſauſſe de capres & anchois.

Pour les Vives en filets aux concombres & mouſſerons; faites-les cuire au court-boüillon, & les coupez comme les Perches ou les Soles qu'on accommode ainſi, page 463.

Voiez auſſi page 363. pour les Vives en filets au blanc, qui eſt encore le même que pour les Perches.

On met encore des filets de Vives aux capres: on met les Vives en fricaſſée de Poulets; & l'on en fait un hachis, avec anchois hachez & capres entieres, le tout de bon goût; garni de croûtons de pain frit, & jus de citron en ſervant.

FIN.

TABLE

DES METS dont la maniere est contenuë dans ce Livre.

A.

Abbatis. Potage d'Abbatis d'Oisons. *page* 46. & 89

Abbatis, Tourte, 90

Abricots verds, maniere de les confire. 104

Agneau, quartier d'Agneau rôti. 3. 90. & 451.

Agneau, quartier pour Entrée. 316

Agneau, Potage de têtes d'Agneau. 91

Agneau, autres Potages. 92. & 93

Agneau, Entrée des têtes. 92

Agneau, pieds farcis. 93

Agneau, en ragoût. *là-même.*

Aigre-doux, sauſſe. 220

Aigre-doux, Tourte. 485

Ail, Poulets à l'Ail. 436

Ail, Gibot de Mouton. 44

Ail, Eſſence. 181
Aloiau à la Godard. 94
Aloiau à l'Angloiſe. *là-même.*
Aloiau au Concombre. 95
Aloiau farci. *là-même.*
Aloiau avec le Filet dans ſon jus. 45
Aloze rôtie, ou grillée. 96
Aloze au Court-boüillon. *là-même.*
Alloüettes, Pâté. 96. 97. & 346
Alloüettes, Tourte. 97
Alloüettes en ragoût. *là-même.*
Alloüettes, Potage. 12. & 55
Alloüettes rôties. 451
Amandes, Pâtes d'Amandes de pluſieurs façons. 98. & 99
Amandes, lait d'Amandes. 99
Amandes, Potage de lait d'Amandes. 100
Amandes, Tourtes. 102. & 217
Amandes, Crême. 216
Amandes vertes, maniere de les faire cuire & confire. 103
Amandes à la Prâline 101
Anchois. 104
Anchois, fauſſe. 165. 244
Andoüilles de Cochon. 105
Andoüilles de Veau. 107
Andoüilles, Potage aux Pois. *là-même*, & 377.
Andoüillettes de Veau. 108

Andoüillettes de Poiſſon. 109. 250
Anguille farcie. 110
Anguille au blanc. *là-même.*
Anguille à la ſauſſe brune. 111
Anguille frite. *là-même.*
Anguille grillée. 112
Anguille à la Daube. *là-même.*
Anguille, Potage. 112. & 113
Anguille, Pâté. 113
Anguille, Tourte. *là-même.*
Artichaux. 113
Artichaux à la ſauſſe blanche. 114
Artichaux au beurre blanc. 114
Artichaux frits. *là-même.*
Artichaux empâtez & frits. 114
Artichaux à la crême. 115. *Voiez* 118. & 334.
Artichaux à la Saingaraz. 115. *V.* 292
Artichaux à la ſauſſe au jambon. 115 *Voiez* 278.
Artichaux à l'eſtoufade. *Voiez* 265
Artichaux glacez. 115
Artichaux, Omelette à la crême. 334
Artichaux, Potage. 412
Artichaux, Tourtes. 485
Artichaux, manieres de les conſerver. 115
Aſperges au blanc. 118
Aſperges à la crême. 117. 334
Aſperges au jus. 118

Asperges en Salade. 70. & 117
Asperges en petis Pois. 118
Asperges, Omelette. 334
Asperges, Potage. 406
Asperges, Tourte. 486
Asperges, maniere de les conserver. 119
Assaisonnemens. 137

B.

Barbottes en ragoût. 120
Barbottes en Casserole. *là-même.*
Barbottes, Paté. 121
Barbottes, Potage. *là-même.*
Barbuë marinée. 121
Barbuë au Court-boüillon. 122
Barbuë en Salade. 70. & 122
Barbuë au blanc. 122
Barbuë, filets sausse à l'Anchois. *là-même.*
Barbuë, Paté. 122. *Voiez* 354
Basilic, Pigeons au Basilic. 367
Becasses en sur-tout. *Voiez* 372
Becasses au vin. 122
Becasses en Salmi. 123
Becasse aux Olives. *Voiez* 338
Becasses, Patez. 124. 344. & 361
Becasse, sausse. 439
Becasses & Becassines rôties. 450

Becaſſines en ragoût. 124
Becaſſes, Rôties de Becaſſes. 448
Becfigues rôtis. 452
Beignets à l'eau 125
Beignets de pomme. 128
Beignets au lait. 127
Beignets de blanc-manger. 126
Beignets d'autres ſortes. 128
Biberot de Perdix. 365
Biche, maniere de l'apprêter. 128
Biche, Civet. 195
Biche rôtie. 453
Biche, Paté. 358
Biſcuits de Savoie. 129
Biſcuits d'autres manieres. 130. & 331
Bizets, rôtis. 450
Biſque de Pigeons. 131
Biſque de Cailles. 133
Biſque de Chapon, & autres. 134
Biſque de Poiſſon. *là-même.*
Blanc. Liaiſons & Ragoûts au Blanc. 110. 363. &c. *Voiez* Fricaſſée, Coulis, &c.
Blanc de Chapon. *Voiez* Tourte, Riſſoles, Boüillans.
Blanc-manger, pour Entremets. 134
Blanc-manger de corne de Cerf. 135
Blanc-manger de diverſes couleurs. 264.
Blanc-manger, Potage. 398

Bœuf, Aloiau. *Voiez lettre A.* 94
Bœuf, grosse Entrée de Culotte de Bœuf. 137
Bœuf à la Roiale. 138
Bœuf, autres Entrées de piéces de Bœuf. 138. & 139
Bœuf, tranches roulées. 140
Bœuf, tranche en Paté. 147. 359
Bœuf, filets au Concombre, & autres. 141. & 142
Bœuf, Langues. 142. *& suiv.*
Bœuf au jus. 146
Bœuf à la mode. 147
Bœuf, Coulis. 209
Bœuf, Vinaigrette. 146
Bœuf de poitrine. *là même.*
Bœuf, autres Services pour Entrées, 145. *& suiv.*
Boucons. 147
Boudin blanc. 148
Boudin noir. 149
Boudins de Foies-gras. 150
Boudins de Foies de Veau. 151
Boüillans de blanc de Chapon. 152
Boüillons gras. 152
Boüillon pour les Potages blancs. 153
Boüillon pour les Potages bruns, & Entrées. 153. & 154
Boüillon pour le Déjeûné. 154
Boüillons, Consommez. 155

Boüillons de Boiſſon. 156
Boüillon aux Herbes & Racines. 158
Bouton : Entrée d'un petit Bouton. 159
Braiſes, tranches de Bœuf, ou de Veau, 140. Langues, 142. Boucons, 148. Bruſolles, 168. Cailles, 169. Galantine, 198. Eclanche, 238. Filets mignons, 250. Foies-gras, 256. Poupeton, 267. Mirotons, 305. Perdrix 366. Pigeons, 368. 372. Poulets, 438. Poupetons, 442
Brochet aux Huîtres. 160
Brochet de quatre façons. 161
Brochet, ſauſſe d'Allemagne. *là-même.*
Brochet en filets, marinez & frits. 162
Brochet en filets, à la ſauſſe blanche. 162
Brochet en filets aux Concombres. *Voiez* C.
Brochet, Pâtez. 163
Brochet, Haricot aux Navets. 163
Brochet au Court-boüillon. 164
Brochet farci. *là-même.*
Brochet en Caſſerole. 165
Brochet à la ſauſſe d'Anchois. 165
Brochet rôti. 166
Brochet en gras, pour Entremets. *là-même.*
Brochet, Potages. 167
Brochet, Tourte. 492

Brochet : sauſſe ou liaiſon de Brochet. 440
Bruſoles à la braiſe. 168

C.

Cailles, Biſque. 133
Cailles : Potages de pluſieurs manieres. 170. & 171. & 383. 385. 398. *Voiez* Potages.
Cailles à la braiſe. 169
Cailles, Pâté chaud. 344. & 346
Cailles, Poupeton. 267. 268. & 442
Cailles en ragoût. 170
Cailles au baſilic. *Voiez* Pigeons.
Cailles & Cailleteaux, rôtis. 449
Canards aux Huîtres. 172
Canards en ragoût. *là-même.*
Canards en filets. 172
Canard aux Navets. 173
Canard, Coulis. 212
Canard, Potages, *V. lettre* P.
Canards, Pâtez. 347 361
Canards rôtis. 450. & 451
Carbonnade de Mouton 317
Cardons & Cardes, pour Entremets. 173. & 174.
Cardes, Potages. 389. 405. & 411
Carpes aux Mouſſerons. 175
Carpe à la Daube. *là-même.*

Carpe farcie ſur l'arête. 176
Carpe lardée d'Anguille. *là-même*
Carpes farcies. 177
Carpe en filets au Concombre. *V.* 141
Carpes au Court-boüillon. 178
Carpes au demi-Court-boüillon. 178
Carpe ſur le gril. *là-même.*
Carpes, Potages. 179
Carpes, Pâtez. 354
Carpes, Hachis. 272
Carpes, Sauſſe & Coulis. 247
Carré de Mouton. 208. 306
Caſſerole, pour Entrée. 179
Caſſerole au Parmeſan. 180
Caſſerole au Ris. 181
Caſſerole : Poiſſons en Caſſerole. 120 165. 244. 312.
Cerf, manieres de l'accommoder. 182. & 183.
Cerf en Civet. 195
Cerf en ragoût. 183
Cerf, Pâtez. 358
Cerf, Potage. 379
Cerf, Rôti. 453
Cerf, Menus-droits. 302
Champignons frits. 184
Champignons en ragoût. *là même.*
Champignons à la crême. 185. & 334
Champignons panez, mis au four. 185
Champignons farcis. *là-même.*

Champignons, Potages. 185. & 186
Champignons, Tourte. 488
Champignons : maniere d'en tirer le jus. 186
Champignons : maniere de les conſerver. 187
Chapons, Biſque. 134
Chapons, Daube. 231
Chapon, Pâté. 347
Chapon, Rôti. 10. & 451
Chapon, Coulis. 210
Chevreau, pour Entrées & Potages. 183
Chevreau, Rôti. 453
Chevreüil de diverſes manieres. 185. & 189.
Chevreüil, Pâté. 358
Chevreüil, Rôti. 453
Chicorée, Eclanche. 240
Chicorée, Potage. 400
Chocolat, Crême. 223
Chocolat, Ragoût. 295
Choux, Potages. 167. 190. 379. 409. & 411.
Chou farci. 190
Chou farci en maigre. 191. & 250
Choux : pour faire des petits-Choux, 99. & 192.
Choux-fleurs. 192. 193
Ciboulette; Pâté, 351. Potage, 410
Ciboulette, Oeufs. 330

Ciboulette ; Poulets & autres Volaille. 435
Citron : maniere d'en tirer l'écorce au sec. 193
Citron, Tourte. 490
Citroüille, Potage. 410
Civet de Poulets. 194
Civet de Liévre. 195
Civet de Biche & autre Venaiſon. *là-même.*
Cochon de lait farci. 196
Cochon de lait à l'Allemande. *là-même.*
Cochon de lait en Galantine. 197
Cochon de lait rôti. 453
Cochon de lait au Pere-Doüillet. 199
Cochon, Pieds à la Sainte-Menehout. *là-même.*
Cochon, Pieds & Oreilles. *Voiez* Souſce.
Cochon, Langues fourrées. 201
Compote de Pigeons. 11. & 369
Concombres : Filets de Bœuf aux Concombres. 141
Concombres, Filets de Poiſſon. 463
Concombre, Eclanche. 240
Concombres farcis. 203. & 205
Concombre à la Matelotte. 205
Concombres, Potages. 350. & 406
Concombres, Salade. 206

Concombres ; maniere d'en conserver. 205
Consommez. 155
Cotelettes farcies à la crême. 206. & 207
Cotelettes piquées 208
Cotelettes en Haricot. *là-même.*
Cotelettes panées grillées. *là-même.*
Cotelettes marinées. 209
Coulis. 8
Coulis blanc. 91. 157. 315. 385. 388. 402. 404.
Coulis verd. 91. 316. & 407
Coulis de foies d'Agneau. 92
Coulis de Perdrix. 364
Coulis de Nantilles. 214. & 381
Coulis à la Reine. 383
Coulis de Bœuf. 209. 391. 396
Coulis de Jambon. 210
Coulis de Chapon. *là-même.*
Coulis de Perdrix. *là-même.*
Coulis de Canard. 211
Coulis de gros Pigeons. 211
Coulis de blanc de Poularde. 212
Coulis blanc en maigre. 213
Coulis d'autre maniere, pour les Potages maigres. *là-même.*
Coulis de racines. 213
Coulis de Champignons. 187. 434
Coulis de Carpe. 247
Coulis d'Ecrevices. 242. 243

Coulis brun. 186
Coulis de Pois. 376
Coulis de jaunes d'œufs. 385
Coulis de Veau. 393. 419
Court-boüillon, Aloze. 96
Court-boüillon, Brochet. 164
Court boüillon, Carpes. 173
Court-boüillon, Eperlans. 244
Court-boüillon, Macreuſe. 295
Court-boüillon, Turbot. 498
Crême : Sauſſes & Ragoûts à la Crême, 8. 117. 252.
Crême à Piſtaches, pour Entremets. 216.
Crême d'Amandes. *là-même.*
Crême a l'Italienne. 217
Crême paticiere. 218
Crême brûlée. 219
Crême brûlée à l'orange. 220
Crême croquante. 220. & 221
Crême Vierge. 222
Crême à frire. *là même.*
Crême de Chocolat. 223
Crême douce. 224
Crême blanche legere. *là-même.*
Crême de Canelle. 225
Crême, Farce à la Crême. 207 & 236.
Crême, Fricaſſées à la Crême. 427
Crême, Filets. 252

Crépines. 225
Crêpine, Farce. 459
Crépine, Foies-gras. 253
Crêtes de Coq farcies en ragoût. 226
Crêtes, maniere d'en conserver. 227
Croquets de deux façons. 7. & 227
Croquets en maigre. 250
Croupe de Veau. 503
Croûtes farcies. 390. 391. 420
Culotte de Bœuf, grosse Entrée. 137

D.

Daim, manieres, de l'accommoder. 229
Daim rôti. 454
Daubes, Anguille. 112
Daube, Carpe. 175
Daube, Gigot de Veau. 230
Daube d'Oisons, & autres. 231
Daubes, Huîtres. 275
Daube, Macreuse. 294
Dindons farcis aux fines herbes. 232
Dindons à l'essence d'Oignons. *là-même.*
Dindons à la sausse au Jambon. *V.* 430
Dindons en Salmi. *Voiez* 123
Dindons en filets au Concombre. 233
Dindons d'autres manieres. *là-même.*
Dindons, Pâté. 346. 361

Dindons rôtis. 450
Dindons, Potages. 377. 390. & 400

E.

Eau de Veau. 155
Eau de Poulet. 156
Eau de Chapon. *là même.*
Eau d'Herbes fortes. 197
Echaudez glacez. 234
Eclanches farcies. 235
Eclanche farcie à la crême. 236
Eclanche farcie dans sa peau. 237
Eclanche à la Roiale. *là-même.*
Eclanche lardée, à la braise 239
Eclanche à la Chicorée, & aux Concombres. 240
Eclanche à la sausse-Robert. *là-même.*
Eclanche rôtie, panée. 10. & 11
Eclanche, Pâté. 359
Ecrevices en ragoût. 241
Ecrevices à la sausse blanche. 242
Ecrevices, Hachis. *là-même.*
Ecrevices, Tourte. 490
Ecrevices, Salade. 70. & 242
Ecrevices : Volailles ou autres piéces aux Ecrevices. 432
Ecrevices, Potage. 242
Ecrevices, Coulis. *là-même.*
Entremets; piéces d'Entremets. 57

Epaules de Mouton. 241. 261
Epaule en Potage. 379
Eperlans au Court-boüillon. 244
Eperlans frits, sauſſe à l'Anchois. *là-même*,
Eperlans en Caſſerole. *là-même.*
Eperlans, Potage. 244
Eperlans, Filets en Salade. 70
Epinars à la crême. *Voiez* 117. & 335
Epinars, Omelette. *là-même.*
Epinars, Potage. 408
Epinars, Tourte. 487
Eſſence d'ail. 181
Eſſence de Jambon. 278. & 497
Eſſence d'Oignons. 234
Eſtoufade. Voiez Artichaux, Gigot.
Eſturgeon à la Sainte-Menehout. 245
Eſturgeon en Fricandeaux. *là-même.*
Eſturgeon en Haricot aux Navets. 246
Eſturgeon au Court-boüillon. *là-même.*

F.

Faizans, sauſſe à la Carpe. 247
Faizans, Pâté chaud. 248
Faizans, Potage. 395
Faizans & Faizandeaux rôtis. 449
Fan, maniere de l'accommoder. 229
Fan rôti. 454
Farces. 249

Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons, &c. 7. 140
Farce aux fines herbes. 231
Farce aux Huîtres. *Voiez* 431
Farce à la crême. 207. 236. 427
Farce à la Crêpine. 459
Farce de Poiſſon. 249
Fenoüil, Pigeons. 368
Févres vertes à la crême. 334
Févres vertes, Omelette. *là-même.*
Filets mignons. 250
Filets de Bœuf & autres, aux Concombres. 141
Filets de Poiſſon de-même. 463
Filets de Bœuf & de Mouton, aux truffles. 142
Filets de Brochet. 162. 163
Filets de Carpes. 177
Filets d'Eperlans. 70
Filets de Merlans. *là-même.*
Filets en Salade. 70
Filets de Poiſſon, Pâtez. 353
Filets, Tourtes. 492
Filets de Perche, de pluſieurs façons. 363
Filets de Soles. 415. 416. 463. 465
Filets de Poulets. 439
Filets de Poularde à la crême. 252
Filets de Poularde marinez, frits. 401
Filets de Poularde, avec une ra-

molade. 428
Filets au blanc. 253. & 363
Filets aux Huîtres. 253
Filets au Jambon. *là-même.*
Filets, Oeufs. 327
Foies-gras à la crêpine. 253
Foies-gras & Champignons. 254
Foies-gras au jus. 255. 256
Foies-gras au jambon. 256
Foies-gras à la braiſe. *là-même.*
Foies-gras, Boudin. 150
Foies-gras, Rôties. 448
Foies-gras, Tourte. 476
Foies de Brochet. 491
Fricandeaux farcis. 169. & 257
Fricandeaux piquez. *là-même.*
Fricandeaux d'Eſturgeon. 245
Fricaſſées de Pigeons. 369
Fricaſſées de Poulets au roux. 436
Fricaſſée au blanc. 437
Fricaſſées à la crême. *là-même.*
Fricaſſées de Poulets au Brochet. 29
Fricaſſée de Tanches. 468
Fricaſſée de Tortuës. 471
Fricaſſée garnie, à la braiſe. 49
Fruits; Pâtes ou marmelades de toutes ſortes de Fruits. 258
Fruits en gelée. 260

G.

Galantine, pour Entremets. 197. 261.
Galimafrée. 261
Gâteau de Soles. 80. & 466
Gelée pour le Blanc-manger. 134
Gelée pour Entremets. 262
Gelée de diverſes couleurs. 264
Gelée de corne de Cerf. 135
Gelée de Fruits. 260
Gigot de Veau, Daube. 230
Gigot de Veau farci. 265
Gigot de Veau à l'eſtoufade. *là-même*.
Gigot de Mouton à l'ail. 44
Voiez Eclanches. 235
Glacis pour differentes choſes. 481
Godiveau d'un Poupeton. 267
Godiveau, Pâté. 348
Godiveau en maigre. 335
Grenade. 268
Grenadin. 269
Grenoüilles. 422
Grillade. 266. 320
Grives, Pâté chaud. 344. & 346
Grives en ragoût. 266
Grives, Potages. *là-même*.
Grives rôties. 451
Gruau. 271

H.

Hachis de Perdrix. 271
Hachis de Carpes. 272.
Hachis d'Ecrevices. 241
Hachis de Tanches. 469
Hachis de Jambon. 139. & 335
Hachis de Poulets & autre viande. 179
Hachis de Vives. 505
Haricot de Brochet. 163
Haricot, Canards. 173
Haricot de Cotelettes. 208
Haricot d'Eſturgeon. 246
Haricot de Macreuſe. 296
Haricots Legumes, maniere de les conſerver & accommoder. 272
Hatteletes, pour Entremets. 24. & 273.
Huîtres. 274
Huîtres, Poiſſons aux Huîtres. 160
Huîtres, Oiſeaux de Riviere. 172
Huîtres à la Daube. 275
Huîtres farcies. *là-même.*
Huîtres marinées & frites. *là-même.*
Huîtres, Potage. 167. 403. 424
Huîtres, Tourte. 492
Huîtres, Farce aux Huîtres. 431
Hures de Poiſſons. 276
Hures de Brochet. 161

Hure de Saumon. 276
Hure de Sanglier. *là-même.*

I.

Jambon, Essence. 278
Jambon, Pain. *là-même.*
Jambon, Pâtez. 219. 280
Jambon en ragoût. 281
Jambon, Hachis. 139. 335
Jambon, Omelettes. 335
Jambon, Tourte. 477
Jambon en tranches. 6
Jambon, Coulis. 210. 281
Jambon de Poisson. 282
Jambon, fausse. 278. 430
Jarret de Cerf & de Sanglier. 379
Jarret de Veau. 387
Julienne, Potage. 16. 38. 282. & 283
Jus de Champignons. 186
Jus de Bœuf. 133. & 284
Jus de Veau. 284
Jus de Mouton. *là-même.*
Jus de Perdrix & Chapon. *là-même.*
Jus de Poisson. 285

L.

Lait d'Amandes, Entremets. 99
Lait d'Amandes, Potage. 98

Laituës farcies, à la Dame Simonne. 285
Lamproies, Entrées. 286. 287
Lamproies, Potage. 287
Lamproies, Pâté. 256
Langoustes 287
Langues de Bœuf à la braise. 142
Langues de Bœuf parfumées. 144
Langues de Bœuf en ragoût. *là-même.*
Langues de Boeuf d'autres manieres, 145.
Langues de Cochon fourrées. 201
Langues de Mouton de-même. 203
Langues de Mouton d'autres manieres. 288
Langues de Veau farcies en ragoût, 289.
Langues de Veau d'autres manieres, 143. & 290
Lapins, Pâté chaud. 290
Lapins & Lapreaux, Pâté froid. 361
Lapin & Lapreaux en Casserole. 290
Lapreaux à la sausse blanche & brune. 291
Lapins & Lapreaux en Tourte, & autrement. *là-même.*
Lapreaux à la sausse au Jambon. 292 & 272.
Lapreaux à la Saingaraz. 292
Lapins & Lapreaux rôtis. 452
Levreaux piquez. 293

Levreaux à la Suiſſe. 293
Levreau, Potage à l'Italienne. *là-même.*
Levreaux, Pâtez. 360
Levreaux & *Liévres* rôtis. 452
Liévre, Civet. 195
Liévre, Pâté. 360
Limandes. 294
Longe-de-Veau moitié piquée, un Salpicon deſſus. 33
Longe de Veau piquée de Hattelettes & garnie de marinade. 51
Longe de Veau en ragoût. 501
Longe de Veau au court-boüillon. 502
Longe de Veau rôtie, 10. 11
Loup de mer, Etuvée. 294

M.

Macreuſe, Daube. 294
Macreuſe au Concombre. *là-même.*
Macreuſe au Court-boüillon. 295
Macreuſe en ragoût au Chocolat. *là-même.*
Macreuſe en Haricot. 296
Macreuſe au Pot-pourri. *là-même.*
Macreuſe rôtie. *là-même.*
Macreuſe en Pâté. 297
Macreuſe, Potage. 298

Maquereaux. 298
Marcaſſin rôti. 453
Marinade. 137
Marinade de Poulets. 299
Marinade de Pigeons. 300
Marinade de Perdrix. 301
Marinade de Filets de Poularde. 401
Marinade de Veau. 301
Marinade, Cotelettes. 208
Marinade, Poiſſons. 301
Marinade, Huîtres. 275
Marinade, Sauſſe. 301
Marmelades. 258
Marmelade, Tourtes. 362
Mauviettes farcies à la moutarde, 49. & 302
Mauviettes, Potage. 302
Mauviettes rôties. 452
Menus-droits de palais de Bœuf. 302
Menus-droits de Cerf. *là-même.*
Menus-droits à la moutarde. 467
Meringues, pour garnir. 302
Meringues, Piſtaches. 304
Merlans en Caſſerole. *là même.*
Merlans farcis 308
Merlans, Filets en Salade. *là-même.*
Mirotons de pluſieurs manieres. 30,. & *ſuiv.*
Miroton en maigre. 308
Morilles en ragoût. 310

Morilles à la crême. *Voiez* 185. & 334.
Morilles frites. 311
Morilles farcies. 24
Morilles, Potage. 404
Morilles, Tourte. 488
Morilles & Mousserons, Omelette, 334.
Mousserons en ragoût. 111
Mousserons, Potage. 404
Mousserons; maniere d'en conserver, 187.
Morue. 311. & 312
Moules en ragoût. 313
Moules, Potage. 314
Moules, Tourte. 493
Mouton, Eclanches. *Voiez lettre* E.
Mouton, Langues. 203. & 288
Mouton, Cotelettes. 206. *& suiv.*
Mouton, Filet aux Truffles. 253
Mouton, Carré & Bout-saigneux, 306. & 317.
Mouton, Ros-de-bif. 316
Mouton, Quartier farci. 16. 317
Mouton en Carbonnade. *là-même*.
Mouton, Queuë à la Sainte-Menehout, & autrement. 319. *& suiv.*
Mouton; Pieds farcis, & à la sausse blanche. 318. & 319
Muges grillez & frits, en ragoût. 321

Muges, Tourtes & Pâtez. *là-même.*

N.

Nantilles, Coulis. 214. & 381
Nantilles, Potage. 381. & 382
Nantilles à l'huile. 382
Nantilles en ragoût aux fines herbes. *là-même.*
Navets, Potage. 167. 178
Navets, Haricot. 163. 246. 296

O.

Oeufs à l'Orange. 322
Oeufs farcis. *là-même.*
Oeufs a la Tripe. 323
Oeufs à l'Allemande. 324
Oeufs à la Bourguignonne. *là-même*
Oeufs fricaſſez en Oreille de Cochon. 325
Oeufs au Pain. *là-même.*
Oeufs à la Suiſſe. 326
Oeufs à la Huguenotte. 326. & 10
Oeufs à la Portugaiſe. 326
Oeufs aux Piſtaches. 327
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange, *là-même.*
Oeufs en filets. *là-même.*
Oeufs à l'Italienne. 328

Oeufs à l'eau-roſe. 328
Oeufs au jus d'ozeille. 329
Oeufs au verjus. *là-même.*
Oeufs à la crême. 323. & 329
Oeufs en Salade. 329
Oeufs à la ciboulette. 330
Oeufs de pluſieurs autres manieres. *là-même*, & 488.
Oeufs falſifiez, ou artificiels. 330
Oies rôties. 451
Oil, Potage gras. 336. *& ſuiv.* & 401
Oil maigre. 338
Oil, Potage de Ramereaux. 382
Oiſeaux de Riviere, rôtis. 451
Oiſeaux de Riviere farcis, aux Huîtres. *Voiez* 172
Oiſons, Daube. 231
Oiſons farcis. 402
Oiſons rôtis. 451
Oiſons, Pâtez. 361
Olives. Poulardes & autres Volailles aux Olives. 338
Omelettes à la crême, de pluſieurs ſortes. 334
Omelette ſucrée. 333
Omelette de jambon. 335
Omelettes farcies. *là-même.*
Oreilles de Porc a la ſauſſe-Robert. 340
Oreilles de Porc, Souſce. 466
Oreilles de Veau farcies. 339

Ortolans rôtis. 452
Ortolans, Tourte. 473
Ozeille à la crême. *V.* 117. & 335

P.

Pain au Jambon. 278
Pains de Perdrix. 341
Pain de Veau. *là-même.*
Pain d'Eſpagne. 343
Pain de Soles. 466
Pain farci pour Entrées. 179. & 343
Pain farci, en Potage. 243. 384. 387. 391. 400.
Palais de Bœuf en Menus-droits. 302
Pâtes d'Amandes. 98
Pâtes de Fruits. 258
Pâte ſeringuée. 99. & 362
Pâte croquante. 361
Pâtez chauds pour Entrées. 344
Pâtez froids, pour Entremets. 357
Pâtez à l'Allemande. 348
Pâté d'Alloüettes. 97. & 346
Pâté à l'Angloiſe. 352
Pâté d'Anguille. 113
Pâté d'Aſſiette. 349
Pâté de Barbotte. 121
Pâté de Barbue. 122. *V.* 354. 361
Pâté de Becaſſe. 124. 344
Pâté de Biche. 358

Pâté de Brochet. 163
Pâté de Cailles. 346
Pâté de Canard. 347. 361
Pâté de Carpes. 354
Pâté de Cerf. 358
Pâté de Chapon désossé. 347
Pâté à la Ciboulette. 351
Pâtez de Dindons. 346. 361
Pâté d'Eclanche. 359
Pâté à l'Espagnol. *Voiez* Tourte.
Pâte de Faizans. 248. 361
Pâté de Grives. 354
Pâté de Godiveau. 348
Pâté de Godiveau de Poisson. 353
Pâtez de Jambon. 279. *& suiv.*
Pâtez de Lapins. 290. 361
Pâté de Lapreaux. 361
Pâté de Liévre & Levreau. 352. 360
Pâté de Lamproies. 356
Pâté de Macreuse. 297
Pâté de Muges. *V.* 353. *& suiv.*
Pâté d'Oisons. 361
Pâté de Perdrix. 344. 361
Pâté de Pigeons. *là-même & 346*
Pâté de Poularde. 360
Pâtez de Poulets. 344. *&* 347
Pâtez de Roüelle de Veau. 349. 359
Pâtez de Rougets. 355
Pâté de Sang. 349
Pâté de Sanglier. 358

Pâté de Sarcelles. 361
Pâté de Soles. 355
Pâté de Thon. *là-même.*
Pâté de tranches de Bœuf. 147. & 359
Pâté de Truite. 355
Pâté de Turbot. 354
Petits Pâtez à l'eſpagnole. 357
Petits Pâtez de Poiſſon. *là-même.*
Petits Pois à la crême. 118. & 334
Petits Pois, Miroton. 306
Petits Pois, Potage. 376
Petits Pois, Poupeton. 442
Perches aux Mouſſerons, à la crême. 363
Perches en filets au concombre. *là-m.*
Perches à la ſauſſe verte. 363
Perches en filets, au blanc. *là-même.*
Perches, Potages. 420. 421
Perdrix, ſauſſe a l'Eſpagnol. 364
Perdrix, Beberot. 365
Perdrix, Daube. 231
Perdrix, Hachis. 27
Perdrix, Pâtez. 344. 361
Perdrix en marinade. 300
Perdrix en filets, au jambon. 366
Perdrix aux olives. *Voiez* 358
Perdrix à la braiſe. 366
Perdrix, Grenadin. 269
Perdrix en ſur-tout. *Voiez p.* 371
Perdris, ſauſſe de Becaſſe. 366
Perdrix, ſauſſe de Brochet. *là-même.*

Perdix, Potages à la Reine, & autres. 379. 381. 383. 384
Perdrix & Perdreaux rôtis. 450
Piéces de Bœuf. 138. 139. *V. lettre* B.
Pieds d'Agneau farcis & frits. 93
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout. 199
Pieds de Cochon, Souſce. 466
Pieds de Mouton farcis. 318
Pigeons, Biſque. 131
Pigeons, Poupeton. 267. & 442.
Pigeons, Pâtez. 344. & 346.
Pigeons au baſilic. 367
Pigeons au fenoüil. 368
Pigeons à la braiſe. *là-même.*
Pigeons en compote, & en fricaſſée, 369
Pigeons au jambon. *là-même*, & 430
Pigeons aux truffles. 370
Pigeons à la Sainte-Menehout. 370
Pigeons en ſur-tout. 371
Pigeons au court-boüillon. *là-même.*
Pigeons, Tourte. 372.
Pigeons au Pere-Doüillet. 374
Pigeons au jus. *là-même.*
Pigeons en marinade. 300
Pigeons, Grenadin. 269
Pigeons, Coulis. 211
Pigeons, Potages. *Voiez ci-aprés.*
Pigeons rôtis. 450

Pigeons de Poiſſon. 250. 282. & 494
Piſtaches, Crême. 216
Piſtaches, Tourte. 490
Plies de Loire en Caſſerole. 374. & 375
Plies frites. 375
Pluviers rôtis. 450
Poiſſons de Mer en gras. 497
Poitrine de Veau. 400. 503
Potage d'abbatis d'Oiſons. 46. 89.
Potage d'Agneau. 91. 92. & 93
Potage d'Andoüillettes. 108. & 109
Potage d'Andoüilles, aux Pois. 107. 377
Potage d'Allebrans de-même. 28
Potage d'Alloüettes. 12. & 55
Potage d'Anguilles. 112
Potage d'Artichaux. 412
Potage d'Aſperges. 406
Potage de Barbottes. 121
Potage blanc. 384. & 402
Potage de Brochet. 167
Potage de Brocolis. 406
Potage de Bourgerons. 409
Potage de Cailles au blanc-manger, 398.
Potage de Cailles au baſilic. 367. & 386.
Potage de Cailles farcies de blanc de Chapon. 385
Potage de Cailles farcies aux truffles, 395.

Potage de Cailles en Bisque. 135
Potage de Cailles, maniere d'Oil. 383
Potage de Cailles à la Reine. *là-même*
Potage de Cailles aux Racines. 381
Potage de Canard aux Pois. 172. & 376
Potage de Canard, coulis de Nantilles. 173. & 381
Potage de Canard aux Navets. 173 & 378.
Potages de Cancres farcis. 425
Potage de Cardes. 389. 405. & 411
Potage de Carpes. 179
Potage de Cercelottes au basilic. 51
Potage de Champignons. 185. & 194
Potage de Chapon désossé, aux Huîtres. 403
Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau. 9
Potage de Chapon, aux Concombres farcis. 390
Potage de Chapon au Ris. 394
Potage de Chapon, aux Racines. 380
Potage de Cherüis. 405
Potage de Chevreau. 183
Potage à la Chicorée. 400
Potage aux Choux. 167. 190. 379. 409. & 411.
Potage de Ciboulette au lait. 411
Potage de Citroüilles au lait. 410
Potage aux Concombres. 390. & 406

Potage aux Croûtes farcies de blanc de Perdrix. 390
Potage aux Croûtes farcies de Nantilles. 391
Potage aux Croûtes farcies de Jambon. *là même.*
Potage aux Croûtes farcies de Brochet & autres Poissons 420. 421
Potage de Dindons a la Chicorée. 21. & 400. aux Pois. 307. aux Concombres. 390
Potage d'Ecrevices. 242
Potage d'Epinars. 403
Potage d'Esturgeon. 412
Potage de Faizandeaux aux truffles, 395.
Potage au Fenoüil. 408
Potage de Grenoüilles. 422
Potage aux Huîtres. 167. 403. 424
Potage de Jarret de Cerf & de Sanglier. 379
Potage à l'Italienne. 293. & 401
Potage de Lait d'Amandes. 100. & 101
Potage au Lait, aux jaunes d'œufs, 306.
Potage de Laituës farcies. 407
Potage de Levreaux. 293
Potage de Macreuse. 298
Potage de Maquereaux, 299
Potage Marbré. 408

Potage de Mauviettes. 302
Potage de Melon. 410
Potage aux Moules. 314
Potage de Morilles & Mouſſerons à la crême. 404
Potage au Muſcat. 411
Potage aux Nantilles. 381
Potage aux Navets. 167. & 378
Potage aux Oignons. 388. 404. & 405
Potage d'Oiſons. 21. 26. 377. & 402
Potage d'Oublons. 405
Potage de Parmeſan. 180. & 397
Potage de Perches. 420. 421
Potage de Perdrix, coulis à la Reine. & autrement, 383. 384. 385. au boüillon brun, 399. aux Nantilles 381. aux Choux. 379
Potage aux petits Pois. 376. 409
Potage de Poitrine de Veau. 400
Potage de Pigeons au blanc. 389. 397. au roux 3 6. aux Raves *là-même*. aux Choux, 379. aux Oignons ou Cardes, 389. aux Nantilles. 381
Potage de Poularde aux Racines, 381. à la Chicorée, 400. au Ris, 394. au brun. 401
Potage de Poulets farcis à la crême, & autrement. 388. 389
Potage de Poulets à la Purée verte, 26. 376. 389. 390. aux Aſperges, 17.

406. aux Laituës, 19. 21. 407. aux Oignons, 388. aux Navets, 378. aux Concombres, 390. à la Chicorée, 400.

Potage de Pourpier. 405
Potage de Profitrolle. 392. 393
Potage de Profitrolle en maigre, 422 & 423.
Potage aux Racines, pour toutes sortes de Volailles. 380
Potage de Ramereaux aux Navets & Racines. 381. 406
Potage de Ramereaux, Oil. 382
Potage aux Raves. 396. 406
Potage à la Reine. 383. 384
Potage à la Roiale. 423
Potage au Ris. 181. & 394
Potage de Salsifix. 405
Potage sans beurre. 404
Potage sans eau. 386
Potages de Santé. 387. & 403
Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons. 394. aux Navets, 378
Potage de Saumon. 413
Potage de Soles farcies. 414
Potage de Soles en gras. 416
Potage de Tanches farcies. 376. & 424
Potage de Têtes d'Agneaux. 91. & 92
Potages de Tortuës, gras & maigre, 418. & 419.

Potage aux Truffles. 395
Potage de Turbot. 413
Potage de Vermicelli. 394
Potage de Vives. 420
Voiez d'ailleurs les Bisques, Casseroles, Juliennes, & l'Oil.
Pot-pourri. 299. & 425
Poularde aux Olives. 338
Poularde à l'Angloise. 426
Poularde à la braise. 26. *Voiez* 438
Poularde farcie à la Crême. 427
Poularde au Jambon. 430
Poularde en ragoût aux Truffles, *Voiez* 370.
Poularde à Saingaraz. *Voiez* 292
Poularde à la Sainte-Menehout. 428
Poularde d'autres manieres, *là-mêm.*
Poularde accompagnée. 429
Poularde en filets aux Concombres, *Voiez* 141.
Poularde, coulis aux Ecrevices. 432
Poulets au Jambon. 430
Poulets farcis aux Huîtres. 431
Poulets à la Mazarine. 432
Poulets à la Sainte-Menehout, *là-même.*
Poulets, coulis d'Ecrevices, *là-mêm.*
Poulets à la brochette. 433
Poulets farcis, coulis de Champignons. 434

Poulets à la Civette. 435
Poulets à l'Ail. 436
Poulets en Fricassées. 436
Poulets à la Gibelotte. 437
Poulets d'autre maniere, *là-même*, & 440.
Poulets à la braise. 438
Poulets désossez. *là-même.*
Poulets en filets. 439
Poulets, sausse de Becasse. *là-même.*
Poulets au jus. *là-même.*
Poulets, sausse de Brochet. 440
Poulets mignons. *là-même.*
Poulets à la Saingaraz. *Voiez* 292
Poulets gras aux Truffles, & autrement. 370. & 440
Poulets de Poisson. 282
Poulets d'Inde, Daube, 231. rôtis, 450.
Poupeton. 267. & 442
Poupeton en maigre. *là-même.*
Poupiettes rôties & panées. 443. & 444.

Q.

Quartier d'Agneau. 90. 316
Quartier de Mouton. 16. 317
Quartier de Veau. 19. 502. & 503
Queuë de Moruë en Casserole, &

autrement. 312. & 315
Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout, & autrement. 319. & 320
Queue de Saumon farcie. 461

R.

Racines, Repas en Racines. 81
Rameqnins 444
Ramereaux & Ramiers rôtis. 450
Ramolade, sauſſe. 70. 319. 370. 429
Reſtaurant. *Voiez* 386
Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine, 445. & 446.
Ris-de-Veau d'autres manieres. 447
Riſſoles de blanc de Chapon. *là-même*.
Ros-de-bif, grande Entrée. 316
Rôties de Becaſſe. 448
Rôties de Foies-gras. *là-même*.
Rôties de Roignons de Veau. 448 & 502.
Rôti pour chaque ſaiſon. 14. 37. 48. 56. maniere de l'apprêter & ſervir. 449
Rougets marinez. 455
Rougets en Ragoût, de pluſieurs façons. 455
Roulades de Veau. 456

S.

Saingaraz, piéces de cette façon, 292.
Sainte-Menehout, Pieds de Cochon. 199. Queuë de Mouton, 319. Pigeons, Poulets, & autres Volailles, 370 428. & 432
Salades de Poiſſon. 70
Salades en Racines. 86
Salpicon 457
Sanglier, Hure, pour Entremets. 276
Sanglier rôti. 453
Sarcelles rôties, 450. en Pâté, 361. en Potage. 394
Sauciſſes de Porc. 458
Sauciſſes de Veau. 459
Sauciſſon Roial. *là-même.*
Saumon frais en gras. 461
Saumon en Caſſerole. *là-même.*
Saumon a la ſauſſe douce, & autrement. 462
Sauſſe à l'Eſpagnol. 364
Sauſſe blanche. 110. 111. 162. 437
Sauſſe brune. 111. 436
Sauſſe de Becaſſe. 439
Sauſſe de Brochet. 440
Sauſſe d'Allemagne. 161
Sauſſe à l'Anchois. 165. & 244

Sauſſe à la Carpe. 247
Sauſſe au Jambon. 278. & 430.
Sauſſe-Robert. 340
Sauſſes pour Viandes froides en grillade. 319. 370
Sauſſe douce. 183
Sauſſe, Ramolade. 319
Sauſſes qui ſe peuvent ſervir au Rôti. 454
Soles à l'Eſpagnol. 463
Soles frites. *là-même*, & 466
Soles en filets aux Concombres, *là-même*.
Soles farcies de pluſieurs façons, 414. 416. & 464.
Soles en filets, coulis de Nantilles, 465.
Soles en filets, coulis de Capres. 466
Soles en filets aux Truffles. *V.* 142.
Soles en filets à la ſauſſe-Robert, 466
Soles au Baſilic. *là-même*.
Soles en filets aux Ecrevices. *V.* 432
Soles en marinade. 301
Souſce, pour Entremets. 466.
Sur-tout, Pigeons & autres piéces en Sur-tout. 371.

T

Talmouſes. 468
Tanches en Fricaſſée. *là-même.*
Tanches Hachis. 469
Tanches en Caſſerole. *là-même.*
Tanches farciés. 424
Tanches en ragoût d'autre maniere, 469
Tanches frites. *là-même.*
Terrine, Entrée. 306. 307. & 470.
Têtes d'Agneaux, Potages & Entrées, 91. 92. & 93.
Thon en Filets. 470
Thon en Salade. *là même* & 70
Thon en Marinade. 301
Thon grillé, & autrement. 471. 442. & 356.
Tortuës en Fricaſſée, & autrement, 471. 472.
Tourtes d'Abbatis d'Oiſons. 90
Tourte d'Aigre-doux. 485
Tourte d'Alloüettes. 96 & 97
Tourte d'Amandes. 102. 217
Tourte d'Anguille. 113
Tourte d'Artichaux de pluſieurs façons. 485
Tourte d'Aſperges. 486
Tourte de Beatilles. 477

Tourte de Beurre. 482
Tourte de Betteraves. 486
Tourte de blanc de Chapon. 475
Tourte de Brochet. 492
Tourte de Cailles. 473
Tourte de Cerises, & autres fruits, 481.
Tourte de Champignons. 488
Tourte de Crême. 218
Tourte Croquante. 361
Tourte Colorée. 489
Tourte d'Ecorce de Citron, 489
Tourte d'Ecrevices. 490
Tourte d'Eperlans. 492
Tourte d'Epinars, 487
Tourte à l'Espagnol. 473
Tourte de Foies-gras. 476
Tourte de Foies de Brochet. 491
Tourte de Grenade. 489
Tourte Grillée. 480
Tourte d'Huîtres. 492
Tourte de Jambon. 477
Tourte de Laites & Langues de Carpes 491
Tourte de Langues de Mouton & de Bœuf. 477. 478
Tourte de Lapins & Lapreaux. 291
Tourte de Lard. 482
Tourte de Marmelade. 362. & 481
Tourte de Mauviettes. 473

Tourte de Melon. 486
Tourte de Moëlle. 481
Tourte de Moules. 493
Tourte de Mouſſerons & Morilles, 488
Tourte de Muges. 321
Tourte d'Oeufs. 488
Tourte d'Orange. 489
Tourte d'Ortolans. 473
Tourte de jus d'Ozeille. 488
Tourte à la Pariſienne. 443
Tourtes de Pâte croquante. 361. & 362
Tourte de Perches. 493
Tourte de Pêches grillées, & autres Fruits. 480
Tourte de Pigeons. 372
Tourte de Pigeons & beatilles de Poiſſon. 494
Tourte de Piſtaches. 490
Tourte de Pommes. 480. & 486
Tourte de Poulets. 441
Tourte de Prunes. 490. *ou* 481
Tourte de Ris-de-Veau. 478
Tourte de Roignons de Veau. 479
Tourte de Saumon. 491
Tourte de Soles. 492
Tourte Sucrée. 484
Tourte de Tanches farcies. 493
Tourte de Tortuës. *là-même.*
Tourte de Truffles. 488

Tourterelles rôties. 450
Tranches de Bœuf ou de Veau roulées, 140
Truffles au court-boüillon. 494
Truffles à la braiſe. 495
Truffles au jus de Mouton, & autrement. *là-même.*
Truffles à la crême, en Omelette. 334.
Truffles, Filets & autre Ragoût aux Truffles. 142. 370
Truites grillées. 495
Truite en gras. 496
Turbot au court-boüillon. 498
Turbot en gras. *là-même.*

V.

Veau à l'Italienne. 499
Veau à la Bourgeoiſe. 501
Veau à l'Eſcalope. 258
Veau, Cotelettes. 206. *& ſuiv.*
Veau en Tranches roulées. 140
Veau, Langues. 143. *&* 289
Veau, Longe. 501. 502
Veau, Oreilles. 309
Veau, Quartier. 502. & 503
Veau, Croupe de Veau de Riviere, 503
Veau, Poitrine en ragoût. 504
Veau, Marinade. 501

Vinaigrette de Bœuf. 146
Vives en ragoût. 504
Vives en Filets aux Concombres, 505
ou 454
Vives en Filets au blanc, & aux capres. *là-même.*
Vives en Hachis. *là-même.*

Fin de la Table des Mets, &c.

De l'Imprimerie de LAURENT RONDET. 1692.

Universitas BIBLIOTHECA Ottaviensis

La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Échéance

Univ